KULINARISK

EU

CA

GL

Design and Quality
IKEA of Sweden

Euskara
Kontsultatu eskuliburu honen azken orrialdea. Bertan, IKEA-k baimendutako saldu osteko zerbitzu teknikoko hornitzaileen zerrenda osoa aurkituko duzu, baita dagozkien telefono-zenbakiak ere.

Català
Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobaràs una llista completa dels proveïdors de servei tècnic postvenda autoritzats per IKEA i els números de telèfon corresponents.

Galego
Consulta a última páxina deste manual, onde atoparás unha lista completa dos provedores de servizo técnico posvenda autorizados por IKEA e os números de teléfono correspondentes.

EUSKARA **4**
CATALÀ **34**
GALEGO **64**

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Osagarrien erabilera	19
Segurtasun-jarraibideak	6	Funtzio gehigarriak	21
Instalazioa	9	Aholkua	22
Produktuaren deskribapena	10	Mantentze-lanak eta garbiketa	24
Aginte-panela	10	Arazoen konponketa	27
Lehen erabileraren aurretik	12	Datu teknikoak	29
Eguneroko erabilera	13	Energia-eraginkortasuna	29
Erloju-funtzioak	17	Ingurumen-gaiak	31
Programa automatikoak	18	IKEA BERMEA	31

Aldaketarik ezean.

⚠ Segurtasun-informazioa

Gailua instalatu eta erabili aurretik, irakurri arretaz emandako jarraibideak. Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko instalazio batek eragindako kalte eta lesioen eta erabilera okerren erantzukizuna. Gorde beti jarraibideak gailuarekin batera etorkizuneko kontsultetarako.

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

- Gailua 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsorial edo mentala urrituta duten pertsonek erabil dezakete, edo hura maneiatzeko esperientzia eta ezagutza nahikorik ez dutenek, betiere etxetresna elektrikoaren erabilerari buruzko jarraibideak edo gainbegiratzea modu seguruan badute eta arriskuak ulertzen badituzte. Mantendu gailutik urrun 8 urtetik beherako haurrak, bai eta desgaitasun handiak eta konplexuak dituzten pertsonak ere, baldin eta etengabe gainbegiratzen ez badira.
- Haurrak zaindu behar dira, gailuarekin jolastu ez dezaten.
- Eduki bilgarri-material guztia haurren irismenetik kanpo, eta bota ezazu behar bezala.

- KONTUZ: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Mantendu haurrak eta maskotak gailutik urrun, erabiltzen den eta hozten den bitartean.
- Gailuak haurrentzako segurtasun-blokeoa badu, aktibatu egin behar duzu.
- Produktuaren garbiketa- eta mantentze-lanak ezin izango dute ikuskatu gabeko haurrek egin.

Segurtasun-jarraibide orokorrak

- Langile kualifikatuek bakarrik instala dezakete gailua eta kablea ordeztu.
- KONTUZ: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Jarri arreta handia erresistentziak ez ukitzeko.
- Erabili beti laberako eskularruak edo eskuzorroak osagarriak edo ontziak kendu edo sartzeko.
- Mantentze-lanak egin aurretik, moztu korronte elektrikoa.
- KONTUZ: Ziurtatu gailua itzalita dagoela bonbilla aldatu aurretik, deskarga elektrikoen arriskua saihesteko.
- Ez erabili gailua landatuko egituran instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrun bidezko garbigarririk gailua garbitzeko.
- Ez erabili garbiketa-produktu urratzaile latzik, ezta metal zorrotzeko arraskatzailerik ere plakaren estalki abisagratuen kristala garbitzeko, azalera urratu nahi ez baduzu, horrek kristala txikitzea eragin bailezake.
- Elikadura-kableak kalterik izanez gero, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional batek aldatu egin beharko dute, arriskuak saihesteko.

- Euste-errailak kentzeko, lehenik eta behin, tiratu errailaren aurrealdetik, eta, ondoren, bereizi atzeko muturra eta alboko hormak. Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.
- Erabili gailu honetarako gomendatutako zunda termikoa bakarrik (barne-tenperaturaren zunda).

Segurtasun-jarraibideak

Instalazioa

⚠ **KONTUZ!** Teknikari kualifikatu batek bakarrik instalatu dezake gailua.

- Kendu bilgarri guztia.
- Ez instalatu eta ez erabili kaltetutako gailurik.
- Jarraitu gailuarekin emandako instalazio-jarraibideei.
- Kontuz ibili gailua mugitzean, astuna baita. Erabili beti babes-eskularruak eta oinetako itxiak.
- Ez tiratu inoiz gailutik heldulekuari eutsiz.
- Instalatu gailua instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
- Errespetatu beti gailuaren eta gainerako etxetresna elektrikoen eta altzarien arteko gutxieneko distantzia.
- Gailua muntatu aurretik, egiaztatu labeko atea mugarik gabe irekitzen dela.

Armairuaren gutxieneko altuera (armairuaren gutxieneko altuera sukalde-gainekoaren azpian)	444 (460) mm
Armairuaren zabalera	560 mm
Armairuaren sakonera	550 (550) mm
Gailuaren aurrealdearen altuera	455 mm
Gailuaren atzealdearen altuera	440 mm
Gailuaren aurrealdearen zabalera	595 mm
Gailuaren atzealdearen zabalera	559 mm
Gailuaren sakonera	567 mm
Gailuaren sakonera landatua	546 mm
Sakonera ate irekiarekin	882 mm
Aireztapen-irekiduraren gutxieneko tamaina. Atzeko beheko aldean dagoen irekidura	560 x 20 mm
Elikadura-kablearen luzera. Kablea atzealdeko eskuineko izkinan dago.	1500 mm
Muntatze-torlojuak	3,5 x 25 mm

Konexio elektrikoa

⚠ **KONTUZ!** Suteak eta deskarga elektrikoak gertatzeko arriskua.

- Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuek egin behar dituzte.
- Gailua lurrera konektatu behar da.

- Ziurtatu ezaugarrien plakaren parametroak bateragarriak direla hornidura elektrikoaren balio elektrikoekin.
- Erabili beti behar bezala instalatutako lurrerako konexio-isolamendua duen hargune bat.
- Ez erabili entxufe anizkoitzen egokigailurik, ezta kable luzatzailerik ere.
- Ziurtatu ez duzula kalterik eragiten ez entxufean ez sareko kablean. Gailuaren elikadura-kablea aldatu behar bada, laguntza teknikoko zerbitzu baimenduak aldatu behar du.
- Ekidin sareko kableak gailuaren atea edo gailuaren azpiko zuloa ukitzea, batez ere funtzionatzen duen bitartean edo atea bero dagoenean.
- Korrontea duten eta isolatuta dauden osagarrien deskarga elektrikoen aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.
- Konektatu entxufea korronte-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korronte-hargunea ahul badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesa duen linea, fusibleak (euskarritik ken daitezkeen torloju motakoak), lurrera ihes egiteko gailuak eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak isolamendu-gailu bat izan behar du, gailua sareko polo guztietatik deskonektatzeko. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko irekidura izan behar du kontaktuen artean.

Erabilera

⚠ **KONTUZ!** Lesio, erredura eta deskarga elektrikoak edo leherketak izateko arriskua.

- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurak ez daudela blokeatuta.
- Ez utzi gailua arretarik gabe funtzionamenduan dagoen bitartean.
- Itzali gailua erabilera bakoitzaren ondoren.
- Kontuz ibili gailuaren atea irekitzean funtzionatzen duen bitartean. Aire beroa aska daiteke.
- Ez erabili gailua eskuak bustita edukita edo ura ukitzen duzun bitartean.
- Ez egin presiorik ate irekiaren gainean.
- Ez erabili gailua lan-azalera gisa, ezta objektuak uzteko ere.
- Ireki gailuaren atea kontu handiz. Osagaiak alkoholarekin erabiltzeak alkohola eta airea nahastea eragin dezake.
- Ez utzi txinpartak eta sugarrak gailuarekin kontaktuan sar daitezen atea irekitzean.
- Ez jarri produktu sukoiak edo produktu sukoiekin bustitako gaiak gailuaren barruan, inguruan edo gainean.

⚠ **KONTUZ!** Gailuari kalte egin diezaioke.

- Esmaltean kalteak edo dekolorazioak saihesteko:
  - ez jarri ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean oinarrian.
  - Ez jarri aluminiozko papera zuzenean gailuaren barrualdearen behealdean.
  - Ez jarri urik zuzenean gailua bero dagoenean.
  - Ez utzi plater hezerik edo elikagairik gailuan egostea amaitutakoan.
  - Kontuz ibili osagarriak kentzean edo instalatzean.

- Esmaltearen edo altzairu herdoilgaitzaren kolorea galtzeak ez dio eragiten gailuaren errendimenduari.
- Erabili erretilu sakona pastel hezeetarako. Fruta-zukuek orban iraunkorrak eragiten dituzte.
- Kozinatu beti gailuaren atea itxita edukita.
- Gailua altzari baten panel baten atzean instalatzen bada (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu atea ez dagoela inoiz itxita gailuak funtzionatzen duen bitartean. Beroa eta hezetasuna armairuko panel itxi baten atzean pilatu daitezke, eta kalteak eragin gailuari, ostatuari edo lurzoruari. Ez itxi armairuko panela erabili ondoren erabat hoztu arte.

Lurrunetan egostea

⚠ **KONTUZ!** Zauriak jasateko edo gailua kaltetzeko arriskua dago.

- Ateratzen den lurrunak erredurak sor ditzake:
  - Ez ireki gailuaren atea lurrunarekin egosi bitartean.
  - Lurrun bidezko egosketak funtzionatu ostean, ireki gailuaren atea kontuz.

Mantentze-lanak eta garbiketa

⚠ **KONTUZ!** Gailuari lesioak, suteak edo kalteak eragiteko arriskua dago.

- Mantentze-lanak egin aurretik, itzali gailua eta deskonektatu entxufea saretik.
- Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kristalezko panelak apurtu egin daitezke.
- Aldatu berehala kaltetutako ateko kristalezko panelak. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Kontuz ibili gailuaren atea desmuntatzean. Atea oso astuna da!
- Garbitu gailua aldian-aldian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Gailuaren barruko janari- edo koipe-hondarrek sutea eragin dezakete.
- Labeak garbitzeko aerosolak erabiltzen badituzu, bete ontziaren jarraibideak.

Barne-argiztapena

⚠ **KONTUZ!** Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.

- Produktu honen bonbilla(k) eta bereizita saldutako ordezko bonbilla(k): bonbilla horiek etxeko gailuetan muturreko baldintza fisikoak jasateko erabiltzen dira (hala nola tenperatura, bibrazioa edo hezetasuna), edo gailuaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko. Ez dira beste aplikazio batzuetan erabiltzeko zuzenduta, eta ez dira egokiak etxeko gelak argiztatzeko.
- Produktu honek G eraginkortasun energetikoaren klaseko argi-iturria du.
- Erabili soilik ezaugarri bereko bonbillak.

Laguntza

- Gailua konpontzeko, jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu-zentroarekin.
- Erabili soilik jatorrizko ordezko piezak.

Baztertzea

⚠ **KONTUZ!** Lesioak izateko edo itotzeko arriskua dago.

- Deskonektatu gailua saretik.
- Moztu kable elektrikoa gailutik gertu eta bota.
- Kendu atea haurrak eta maskotak gailuan itxita gera ez daitezen.
- **Bilgarri-materialak**:

bilgarri-material guztiak birziklagarriak dira. Plastikozko piezak laburdura internazionalekin adierazita daude, hala nola PE, PS, etab.

Bota bilgarria garbiketa-zerbitzuek horretarako zuzendu dituzten ontzietara.

Instalazioa

⚠ **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa

ⓘ Kontsultatu instalaziorako muntaketa-argibideak.

Instalazio elektrikoa

⚠ **KONTUZ!** Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.

ⓘ Fabrikatzaileak ez du erantzukizunik izango instalazioa segurtasunari buruzko kapituluetako segurtasun-jarraibideen arabera egiten ez bada.

Labe hau elikatzeko kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instalatzeko edo aldatzeko kable mota egokiak:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

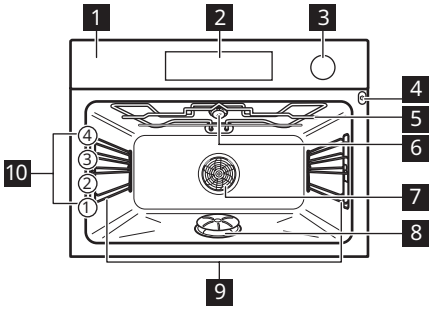
Kablearen sekzioari dagokionez, kontsultatu ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere kontsulta dezakezu:

Guztizko potentzia (W)	Kablearen sekzioa (mm^2)
gehienez 1380	3 x 0,75
gehienez 2300	3 x 1
gehienez 3680	3 x 1,5

Lurreko kableak (kable berdea/horia) faseko kableak eta kable neutroak (kable urdina eta marroia) baino 2 cm luzeagoa izan behar du.

Produktuaren deskribapena

Laburpen orokorra



1. Kontrol-panela
2. Programagailu elektronikoa
3. Uraren konpartimentua
4. Zunda termikoaren hargunea
5. Grilla
6. Bonbilla
7. Haizagailua
8. Lurrun-sorgailu estalkiduna
9. Euste-erraila, ateragarria
10. Parrillen posizioak

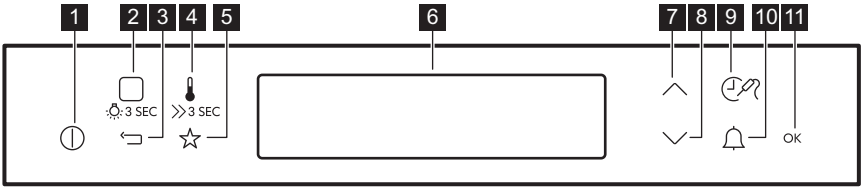
Osagarriak

- **Parrilla** x 1
  Laberako erretiluetarako, moldeko pasteletarako, errekietarako.
- **Erretilua** x 1
  Bizkotxoak eta galletak egiteko.
- **Zunda termikoa** x 1
  Elikagaia zeinen egina dagoen neurtzeko.
- **Belakia** x 1
  Lurrun-sorgailuan geratzen den ura xurgatzeko.

⚠ **KONTUZ!** Atera belakia barrunbetik janaria prestatu aurretik. Ez erabili belakia gailua bero dagoenean.

Aginte-panela

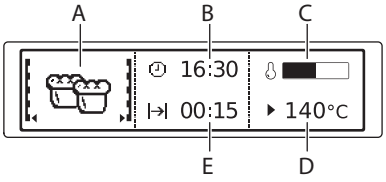
Programagailu elektronikoa



	Ikurra	Funtzioa	Iruzkina
1	⏻	PIZTU/ITZALI	Labea konektatzeko eta deskonektatzeko.

	Ikurra	Funtzioa	Iruzkina
2	3 SEC	Egosteko funtzioak edo Egosketa lagundua	Sakatu behin Egosteko funtzioak atzitzeko. Sakatu beste behin Egosketa lagundua funtziora aldatzeko. Argia piztu edo itzaltzeko, sakatu 3 segundoz.
3		Atzera egiteko tekla	Menuan maila bat atzera egiteko. Menu nagusia bistaratzeko, sakatu ikurra 3 segundoz.
4	3 SEC	Tenperatura hautatzea	Tenperatura doitzeko edo labearen tenperatura bistaratzeko.
5		Gogokoenak	Gogoko programak gordetzeko eta atzitzeko.
6	-	Pantaila	Labearen uneko ezarpenak erakusten ditu.
7		Gora egiteko tekla	Menuan gora egiteko.
8		Behera egiteko tekla	Menuan behera egiteko.
9		Funtzio gehigarriak eta denbora-funtzioak	Hainbat funtzio programatzeko. Egosketa-funtzio bat martxan dagoenean, sakatu ikurra tenporizadorea edo funtzio hauek doitzeko: Blokeo-tekla, Gogokoak, Berotu eta beroa mantendu, Doitu + Hasi. Baita zunda termikoaren ezarpenak aldatzeko ere.
10		Ohartarazlea	Abisua funtzioa doitzeko.
11	OK	Ados	Hautapena edo ezarpena berresteko.

Pantaila



A. Egosteko funtzioa
B. Oraingo ordua
C. Berotze-adierazlea
D. Tenperatura
E. Funtzio baten iraupena edo amaiera-ordua

Pantailako beste adierazle batzuk

Ikurra	Funtzioa	
	Ohartarazlea	Funtzioa erabiltzen ari da.
	Oraingo ordua	Oraingo ordua bistaratzen da pantailan.
|→|	Iraupena	Beharrezko egosketa-denbora bistaratzen da pantailan.
→|	Amaiera-ordua	Egosketaren amaiera-ordua bistaratzen da pantailan.
	Tenperatura	Tenperatura bistaratzen da pantailan.
	Denbora-adierazlea	Egosteko funtzioak zenbat denboraz egon behar duen martxan adierazten da pantailan. Sakatu ﹀ eta ﹀ aldi berean ordua berrezartzeko.
	Kalkulua	Labeak beharrezko egosketa-denbora kalkulatzen du.
	Berotze-adierazlea	Labearen tenperatura bistaratzen da pantailan.
	Pisu automatikoa	Pantailak pisu automatikoaren sistemak funtzionatzen duela adierazten du, edo pisua aldatu egin daitekeela.
	Berotu eta beroa mantendu	Funtzioa erabiltzen ari da.

Lehen erabileraren aurretik

⚠ **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Hasierako garbiketa

Kendu labetik atera daitezkeen osagarri eta euste-errail guztiak.

ⓘ Kontsultatu "Mantentze-lanak eta garbiketa" kapitulua.

Garbitu labea eta osagarriak lehen aldiz erabili aurretik.
Jarri osagarri eta euskarri teleskopiko ateragarriak hasierako posizioan.

Lehen konexioa

Labea korrontera lehen aldiz konektatzean edo hornidura elektrikoa eten ondoren, hizkuntza, pantailaren kontrastea eta distira, eta ordua hautatu behar dituzu.

1. Sakatu ﹀ o ﹀ balioa doitzeko.
2. Sakatu OK berresteko.

Aurreberoketa

Lehenengo erabilera baino lehen, aurreberotu labea barruan parrillak eta erretiluak soilik daudela.

1. Doitu Ohiko egosketa funtzioa eta gehieneko tenperatura.
2. Utzi labea ordubete funtzionatzen.
3. Doitu Aire beroa funtzioa ( ) eta gehieneko tenperatura.
4. Utzi labea funtzionatzen 15 minutuz.

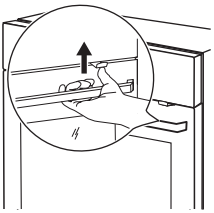
Baliteke osagarriak ohi baino gehiago berotzea. Labeak usainak eta keak sor ditzake aurreberotzean.
Ziurtatu gela ondo aireztatuta dagoela.

Atearen segurtasun-blokeoaren erabilera

Labeak haurrentzako segurtasun-blokeoa du instalatuta. Labearen eskuineko aldean dago, kontrol-panelaren azpian.

Labeko atea segurtasun-blokeoarekin irekitzeko.

1. Tiratu segurtasun-blokeoaren heldulekutik eta eduki ezazu irudian adierazten den posizioan.



2. Ireki atea.

Itxi labeko atea haurrentzako segurtasun-blokeotik tiratu gabe.

Haurrentzako segurtasun-blokeoa kentzeko, ireki labeko atea eta kendu blokeoa giltza hexagonalarekin. Giltza hexagonala osagarrien poltsan dago.

Estutu torlojua berriro segurtasun-blokeoa kendu ondoren.

⚠ **KONTUZ!** Ziurtatu kontrol-panela ez duzula marratzen.

Eguneroko erabilera

⚠ **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Menuak erabiltzea

1. Piztu labea.
2. Erabili ﹀ o ︿ menuko aukerak hautatzeko.
3. Sakatu OK azpimenuetara joateko edo ezarpenak onartzeko.

ⓘ Menu nagusira edonoiz itzultzeko, sakatu ⮌ .

Menuen deskribapena

Menu nagusia

Ikurra / Menuaren elementua	Aplikazioa
Egosteko funtzioak	Egosteko funtzioen zerrenda bat dauka.
Egosketa lagundua	Programa automatikoen zerrenda bat dauka. Programen errezetak errezeta-liburuan daude.
Gogokoenak	Erabiltzaileak sortutako gogoko egosketa-programen zerrenda bat du.

Ikurra / Menuaren elementua	Aplikazioa
Lurrun bidezko garbiketa	Gailua lurrun bidez garbitzea
Oinarrizko ezarpenak	Gailuaren konfigurazioa doitzeko erabiltzen da.
Plater bereziak	Egosteko funtzio gehigarrien zerrenda bat dauka.

Oinarrizko ezarpenen azpimenua

Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
Ordua doitzea	Ordua ezartzen du erlojuan.
Denboraren adierazpena	Aktibatuta badago, oraingo ordua bistaratuko da pantailan gailua itzaltzean.
Doitu + Hasi	Funtzio bat doitzeko eta geroago aktibatzeko kontrol-paneleko edozein ikur sakatuz.
Berotu eta beroa mantendu	Elikagaiak bero mantentzen ditu 30 minutuz egosketa amaitu ondoren.
Gehitu denbora	Denbora gehigarria funtzioa aktibatzen eta desaktibatzen du.
Pantailaren kontrastea	Pantailaren kontrastea pixkanaka doitzen du.
Pantailaren distira	Pantailaren distira pixkanaka doitzen du.
Hizkuntza	Pantailan bistaratutako hizkuntza doitzen du.

Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
Txirrinaren bolumena	Pixkanaka doitzen ditu seinaleen bolumena eta teklen sakatze-tonuak.
Teklen tonuak	Ukipen-eremuen tonua aktibatzen eta desaktibatzen du. Ezin da desaktibatu PIZTU/ITZALI ukipen-agintearen tonua.
Alarma- eta errore-tonuak	Alarma-tonuak aktibatzen eta desaktibatzen ditu.
Laguntza teknikoa	Konfigurazioa eta softwarearen bertsioa erakusten ditu.
Jatorrizko ezarpenak	Jatorrizko ezarpen guztiak berrezartzen ditu.

Egosketa-funtzioak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
Lurruna bakarrik	Barazkiak, arrainak, patatak, arroza, pasta edo hornigai bereziak prestatzeko.
Hezetasun handia	Hezetasun handiko platerak, natillak eta terrinak prestatzeko eta arrainak galdarraztatzeko.
Hezetasun txikia	Ogia egosteko, haragi-zati handiak erretzeko edo elikagai hotzak edo izoztuak berotzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
Lurrunarekin leheneratzea	Elikagaiak lurrunetan berotuz, haien gainazala lehortzea ekiditen da. Beroa modu leun eta uniformean ematen du, elikagaien zaporea eta usaina berreskuratuz, egin berritan bezala. Funtzio horren bidez, elikagaiak platerean bero daitezke zuzenean. Aldi berean plater bat baino gehiago bero ditzakezu, erretiluaren posizio ezberdinak erabilita.
Aire beroa	Aldi berean parrillako 2 posiziotan labekatzeko eta elikagaiak lehortzeko. Doitu tenperatura Ohiko egosketa funtziorako baino 20 eta 40 °C gutxiago.
Ohiko egosketa	Elikagaiak erretiluan laberatzeko eta erretzeko.
Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko
Egosketa motela	Erreki samur eta zukutsuak prestatzeko.
Beheko beroa	Oinarri kurruskaria duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
Laberatze hezea + haizagailua	Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa. Irakurri egosteko argibideak "Aholkuak" eta "Laberatze hezea + haizagailua" kapituluetan. Labearen ateak itxita egon behar du egosketan, funtzioa eten ez dadin eta labeak ahalik eta eraginkortasun energetiko handienarekin funtziona dezan. Funtzio hau erabiltzen denean, labearen tenperatura programatutako tenperaturaren desberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiltzen da. Egosketa-potentzia murriztu egin daiteke. Energia aurrezteari buruzko gomendio orokorrak lortzeko, irakurri energia aurrezteari buruzko atala "Eraginkortasun energetikoa" kapituluan. Funtzio hau eraginkortasun energetikoaren kategoria betetzeko erabiltzen zen, EN 60350-1 arauaren arabera. Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.
Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patata-zatiak edo udaberri-biribilkiak).
Grilla	Grillean lodiera gutxiko elikagaiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
Grill azkarra	Grillean lodiera gutxiko elikagai kopuru handiak erretzeko eta ogia txigortzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
Grill turbo	Erretiluan haragi-zati handiak edo hezurrak dituzten hegaztiak erretzeko. Gratinatzeko eta urreztatzeko.

Plater bereziak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
Ogia labekatzea	Ogia laberatzeko.
Gratinatzea	Lasagna, patata gratinatu eta antzeko plateretarako. Gratinatzeko eta urreztatzeko.
Masak txantxartzea	Masa altxatzeko laberatu aurretik. Funtzio hau erabiltzean, lanpara automatikoki itzaliko da 30 segundoren ondoren.
Platerak berotzekoa	Platerak aurrez berotzeko zerbitzatu aurretik.
Kontserbatzea	Barazkiak kontserbatzeko (adibidez, ozpinetakoak).
Elikagaiak lehortzea	Fruta-xerrak, barazkiak eta barrengorriak lehortzeko.
Bero mantentzea	Elikagaiak bero mantentzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
Desizoztea	Elikagaiak (barazkiak eta frutak) desizozteko. Desizozteko denbora elikagai izoztuen kantitatearen eta tamainaren araberakoa da. Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.

Egosketa-funtzio baten doikuntza

1. Piztu labea.
2. Doitu Egosketa-funtzioak menua.
3. Sakatu OK berresteko.
4. Hautatu egosketa-funtzioa.
5. Sakatu OK berresteko.
6. Doitu tenperatura.
7. Sakatu OK berresteko.

Lurrun-funtzioak doitzea

Uraren konpartimentuaren estalkia kontrol-panelean dago.

⚠ **KONTUZ!** Ez jarri urik zuzenean lurrun-sorgailuan.
Erabili txorrotako ur iragazia bakarrik. Ez erabili ur iragazia (desmineralizatua) edo destilatua. Ez erabili beste likidorik. Ez sartu likido sukoi edo alkoholdunik uraren konpartimentuan.

1. Sakatu uraren konpartimentuaren estalkia irekitzeko.
2. Bete uraren konpartimentua 800 ml urekin.
   Ur-erreserbak 50 bat minuturako balio du.
3. Bultzatu uraren konpartimentua hasierako posizioraino.
4. Piztu labea.

5. Doitu lurrun bidezko egosketa-funtzioa eta tenperatura.
6. Beharrezkoa bada, doitu Iraupena |→| edo Amaiera-ordua →| funtzioa.
   Lehen lurruna 2 minutu igaro ondoren agertuko da. Soinu bat entzungo da labeak programatutako tenperaturara heltzen denean.

ⓘ Soinu bat entzungo da lurrun-sorgailua hutsik dagoenean.

Egosketa-denbora igarotzean, seinale bat entzuten da.

7. Itzali labea.

⚠ **KONTUZ!** Labea bero dago. Erretzeko arriskua dago. Kontuz ur-andela hustean.

8. Lurrunetan egosi ondoren, baliteke lurruna barrunbearen behealdean kondentsatzea. Lehortu beti barrunbearen oinarria labea hotz dagoenean.

Mantendu atea irekita eta itxaron labea erabat lehortu arte.

Labea hotz dagoenean, jaso belakiarekin lurrun-sorgailuan geratzen den ur guztia. Beharrezkoa bada, garbitu lurrun-sorgailua ozpin pixka batekin.

Berotze-adierazlea

Egosketa-funtzio bat aktibatzean, pantailako barra piztuko da. Barrak adierazten du labearen tenperatura igo egiten dela. Seinale akustikoak 3 aldiz jotzen du tenperatura iristen denean; barrak dir-dir egiten du, eta, ondoren, desagertu egiten da.

Berotze azkarra

Funtzio horrek berotze-denbora murrizten du.

ⓘ Ez jarri elikagairik labean azkar berotzeko funtzioa erabiltzen denean.

Funtzioa aktibatzeko, mantendu sakatuta »3 sec 3 segundoz. Txandakako berotze-adierazlea.

Funtzio hau ez dago erabilgarri labeko funtzio batzuetarako.

Hondar-beroa

Labea itzaltzean, pantailak hondar-beroa bistaratuko du. Beroa elikagaiak bero mantentzeko erabil daiteke.

Erloju-funtzioak

Erlojuaren funtzio-taula

erloju-funtzioa	Aplikazioa
🔔 Ohartarazlea	Atzerako kontaketa bat programatzeko (geh. 2 h 30 min). Funtzio honek ez du eraginik labearen funtzionamenduan. Erabili 🔔 funtzioa aktibatzeko. Sakatu ﹀ o ﹀ minutuak doitzeko eta sakatu OK hasteko.
|→| Iraupena	Labearen funtzionamendu-iraupena doitzeko (geh. 23 h 59 min).
→| Amaiera-ordua	Egosketa-funtzio baten deskonexio-ordua programatzeko (geh. 23 h eta 59 min).

Erloju-funtzio baten iraupena programatzen baduzu, atzerako kontaketa 5 segundoren buruan hasten da.

Iraupena edo Amaiera-ordua erloju-funtzioak erabiltzean, labearen erresistentziak itzali egingo dira programatutako denboraren % 90 igarotzean. Labeak hondar-beroa erabiltzen du egosketa-prozesuarekin jarraitzeko, denbora amaitu arte (3-20 minutu).

Erlojuaren funtzioak doitzea

Iraupena edo Amaiera-ordua funtzioa erabiltzen duzunean, lehenbizi egosketa-funtzioa eta tenperatura programatu behar dituzu. Labea automatikoki itzaltzen da.
Iraupena edo Amaiera-ordua funtzioak aldi berean erabil ditzakezu, labea ordu jakin batean automatikoki aktibatu eta desaktibatu nahi baduzu.
Iraupena edo Amaiera-ordua funtzioek ez dute funtzionatzen zunda termikoa erabiltzen denean.

1. Hautatu egosketa-funtzio bat.
2. Sakatu behin eta berriz, pantailan nahi duzun erloju-funtzioa eta dagokion ikurra bistaratzen den arte.
3. Sakatu ﹀ o ﹀ dagokion ordua programatzeko.
4. Sakatu OK berresteko.

Denbora amaitzen denean, seinale batek joko du. Labea itzali egingo da. Pantailan mezu bat agertzen da.

5. Soinua desaktibatzeko, sakatu edozein ikur.

Berotu eta beroa mantendu

Funtzioa aktibatzeko baldintzak:

- Doitutako tenperatura 80 °C-tik gorakoa izatea.
- Iraupena funtzioa doitu egin da.

Berotu eta beroa mantendu funtzioak jada prestatutako elikagaiak 80 °C-an mantentzen ditu, 30 minutuz. Laberatze- edo erretze-prozesua bukatzean aktibatzen da.

Funtzioa Oinarrizko ezarpenak menuan aktiba edo desaktiba daiteke.

1. Piztu labea.
2. Hautatu egosketa-funtzioa.
3. Doitu tenperatura 80 °C-tik gorako balio batera.
4. Sakatu behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: Berotu eta beroa mantendu.
5. Sakatu OK berresteko.

Denbora amaitzen denean, seinale batek joko du.

Gehitu denbora

Gehitu denbora funtzioak egosketa-funtzioak Iraupena amaitu ondoren jarraitzea ahalbidetzen du.

Iraupena edo Pisu automatikoa duten egosketa-funtzio guztiei aplikatzen zaie. Ez da aplikagarria zunda termikoarekin egosteko funtzioetan.

1. Egosketa-denbora amaitzen denean, seinale bat entzungo da. Sakatu edozein tekla.

Pantailan mezua bistaratzen da.

2. Sakatu aktibatzeko edo ⮌ bertan behera uzteko.
3. Doitu egosketaren iraupena.
4. Sakatu OK.

Programa automatikoak

KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Errezetak linean

Labe honetako programa automatikoetarako errezetak gure web-orrian aurkituko dituzu: www.ikea.com.
Errezeta-liburu egokia aurkitzeko, egiaztatu gailuaren barrunbearen aurreko aldean dagoen artikulu-zenbakia.

Egosketa lagundua

Labe honek erabil ditzakezun hainbat errezeta ditu. Errezeta horiek finkoak dira, eta ezin dira aldatu.

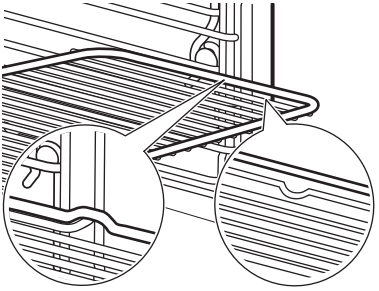
1. Piztu labea.
2. Doitu menua: Egosketa lagundua. Sakatu OK berresteko.
3. Aukeratu kategoria eta platera. Sakatu OK berresteko.
4. Hautatu errezeta bat. Sakatu OK berresteko.

Osagarrien erabilera

KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

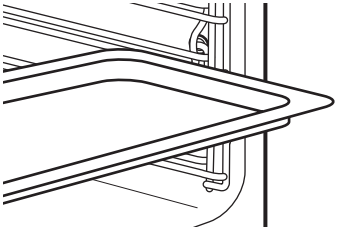
Osagarriak jartzea

Goiko aldeko hozka txiki batek segurtasuna hobetzen du. Arrakalak iraulketaren kontrako gailuak dira baita ere. Erretilua inguratzen duten ertz altuak sukaldeko tresnak parrillatik irristatzea saihesten du.

Parrila: Sartu parrilla errailaren giden artean eta ziurtatu arrakalak behera begira daudela.	

Erretilua:
Sartu erretilua euste-errailaren giden artean.

⚠ **KONTUZ!** Ez erabili osagarria Lurruna soilik funtzioarekin.



Zunda termikoa

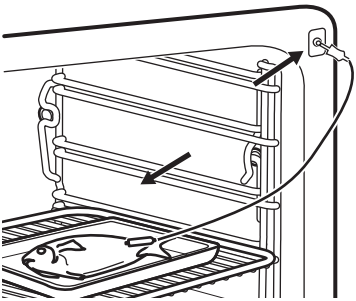
Bi tenperatura daude ezartzeko: labearen tenperatura eta barne-tenperatura.

Zunda termikoak haragiaren barne-tenperatura neurtzen du. Haragia programatutako tenperaturara iristen denean, labea itzali egiten da.

⚠ **KONTUZ!** Erabili bakarrik hornitutako zunda termikoa edo ordezko pieza zuzenak.

ⓘ Zunda termikoak haragiaren barruan eta entxufeari konektatuta egon behar du egosten den bitartean.

1. Sartu zunda termikoaren punta haragiaren erdian.
2. Entxufatu labearen aurrealdeko hargunean.



3. Piztu labea.

Pantailan elikagaien sentsorearen ikurra agertzen da.

4. Sakatu ﹀ o ﹀ 5 segundo igaro aurretik barneko tenperatura doitzeko.
5. Hautatu egosketa-funtzioa eta, beharrezkoa bada, labearen tenperatura.

Labeak gutxi gorabeherako amaiera-ordu bat kalkulatzen du. Amaiera-ordua aldatu egiten da elikagai-kopuruaren, labearen tenperatura programatuen (gutxienez 120 °C) eta funtzionamendu-moduen arabera. Labeak amaiera-ordua 30 minutu inguru barru kalkulatzen du.

6. Sakatu barneko tenperatura aldatzeko.

Haragia ezarritako tenperaturara iristen denean, seinale bat entzuten da. Labea automatikoki itzaltzen da.

7. Soinua desaktibatzeko, sakatu edozein ikur.
8. Desentxufatu zunda termikoa hargunetik eta atera haragia labetik.
9. Sakatu ⏻ labea itzaltzeko.

⚠ **KONTUZ!** Zunda termikoa bero dago. Erredurak izateko arriskua dago.

Funtzio gehigarriak

Gogokoak

Gogokoen dituzun doikuntzak gorde ditzakezu, hala nola iraupena, tenperatura edo egosketa-funtzioa. Gogokoak menuan daude. 20 programa gorde daitezke.

Gorde programa bat

1. Piztu labea.
2. Doitu egosketa-funtzio bat edo programa automatiko bat.
3. Sakatu behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: GORDE.
4. Sakatu OK berresteko.

Pantailan memorian libre dagoen lehen posizioa agertuko da.

5. Sakatu OK berresteko.
6. Sartu programaren izena.

Lehen letrak dir-dir egiten du.

7. Sakatu ﹀ o ﹀ letra aldatzeko.
8. Sakatu OK.

Hurrengo letrak dir-dir egingo du.

9. Errepikatu 7. urratsa behar adina aldiz.
10. Mantendu sakatuta OKgordetzeko.

Memoriako posizio bat gainidatz dezakezu. Pantailak memoriako lehen posizio librea bistaratzean, sakatu ﹀ o ﹀ eta sakatu OK lehendik dagoen programa bat gainidazteko.

Programa baten izena alda daiteke menu honetan: Editatu prog. izena.

Programa aktibatzea

1. Piztu labea.
2. Doitu Gogokoak menua.
3. Sakatu OK berresteko.
4. Aukeratu gogokoen duzun programaren izena.
5. Sakatu OK berresteko.

☆ saka dezakezu zuzenean Gogokoak menura joateko.

Haurrentzako segurtasun-blokeoaren erabilera

Haurrentzako segurtasun-blokeoa aktibatuta dagoenean, ezin da labea piztu.

1. Sakatu ⏻ pantaila pizteko.
2. Sakatu eta ☆ aldi berean, pantailan mezu bat eta giltza baten ikurra agertu arte.

Segurtasun-blokeoa desaktibatzeko, errepikatu 2. urratsa.

Blokeatzeko tekla

Funtzio honek egosketa-funtzioa nahi gabe aldatzea saihesten du. Labea funtzionatzen ari denean soilik aktiba daiteke.

1. Piztu labea.
2. Hautatu doikuntza edo egosketa-funtzioa.
3. Sakatu behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: Blokeatzeko tekla.
4. Sakatu OK berresteko.

Funtzioa desaktibatzeko, sakatu . Pantailan mezu bat agertzen da. Sakatu behin eta berriz, eta, ondoren, OK berresteko.

ⓘ Labea itzaltzean, funtzioa ere desaktibatzen da.

Doitu + Hasi

Funtzioak funtzio (edo programa) bat definitzeko aukera ematen du, geroago erabil daitekeena sentsorea behin sakatuz.

1. Piztu labea.
2. Hautatu egosketa-funtzio bat.
3. Sakatu behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: Iraupena.
4. Doitu nahi duzun denbora.
5. Sakatu behin eta berriz, pantailak hau bistaratzen duen arte: Doitu + Hasi.

6. Berresteko, sakatu OK.

Sakatu ikur bat (ⓘ izan ezik) Doitu + Hasi funtzioa abiarazteko. Programatutako egosketa-funtzioa abiaraziko da.

Egosketa-funtzioa amaitzen denean, seinale bat entzungo da.

ⓘ
- Blokeatzeko tekla aktibatuta dago egosketa-funtzioa aktibatuta dagoen bitartean.
- Oinarrizko ezarpenak menuaren bidez, Doitu + Hasi funtzioa aktibatu eta desaktiba daiteke.

Deskonexio automatikoa

Segurtasun-arrazoiak direla eta, labea denbora jakin baten ondoren desaktibatzen da, egosketa-funtzioren bat martxan badago eta doikuntzarik egiten ez bada.

(°C)	(h)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-230	5,5

Deskonexio automatikoaren funtzioak ez du honako funtzio hauekin funtzionatzen: Argia, Zunda termikoa, Iraupena, Amaiera-ordua.

Pantailaren distira

Pantailaren distirarako bi modu daude:

- Gaueko distira: labea itzalita dagoenean, pantailaren distira txikiagoa da 22:00etatik 06:00etara.
- Eguneko distira:
  - Labea piztuta dagoenean.
  - Gaueko distiran edozein ikur ukituz gero (Piztu/Itzali izan ezik), pantaila eguneko distira modura itzultzen da hurrengo 10 segundoetan zehar.

Hozte-haizagailua

Labea funtzionatzen ari den bitartean, hozte-haizagailua automatikoki jartzen da martxan, labearen gainazalak hotz mantentzeko. Labea itzaltzen denean, haizagailuak funtzionatzen jarraituko du labea erabat hoztu arte.

Segurtasun-termostatoa

Labearen edo osagai akastunen funtzionamendu desegokiak gainberotze arriskutsuak eragin ditzake. Hori saihesteko, labeak elikadura eteten duen segurtasun-termostato bat du. Tenperatura jaisten denean, labea automatikoki pizten da berriro.

Aholkua

Egosketarako gomendioak

Aurretik berotzen duzunean, kendu parrillak eta erretiluak barrunbetik, errendimendu azkarragoa lortzeko.

Labeak lau maila ditu. Konta itzazu parrillen kokapenak beheko aldetik.

Labeak sistema berezi bat du airea zirkularazteko eta lurruna etengabe birziklatzeko. Sistema horri esker, janaria lurrun-ingurune batekin presta dezakezu, eta elikagaiak barrualdean bigun eta kanpoaldean kurruskari mantendu. Horrela, egosketa-denbora eta energia-kontsumoa ahalik eta gehien murrizten dira.

Baliteke hezetasuna labean edo kristalezko ateko paneletan kondentsatzea egosten den bitartean. Aldendu labetik atea irekitzen duzunean.

Labea hozten denean, garbitu barrualdea zapi leun batekin.

Gozogintza

Ez ireki labearen atea ezarritako egosketa-denboraren 3/4 zati igaro baino lehen.

Bi erretilu aldi berean erabiltzen badituzu, utzi bien artean maila libre bat.

Haragia eta arraina

Haragia zatitu aurretik, itxaron 15 bat minutu, gutxienez, zukuak atxiki ditzan.

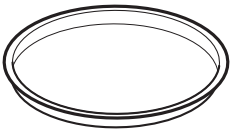
Labean ke askorik ez sortzeko, gehitu ur pixka bat erretilu sakonean. Kea kondentsatu ez dadin, gehitu ura lehortzen den bakoitzean.

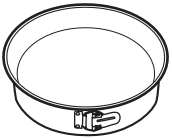
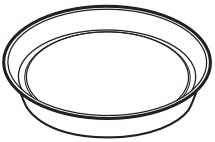
Laberatze hezea + haizagailua

Elikagaia	Tenperatura (°C)	Denbora (min)	Parrillaren kokapena
Pasta gainerrea	180-200	45-60	irudia
Lasagna	180-200	45-60	irudia
Patata gainerreak	190-210	55-80	irudia
Errezeta gozoak	180-200	45-60	irudia
Molde biribileko pastela edo brioche opila	160-170	50-70	irudia
Ogi-txirikorda / erroska	170-190	40 - 50	irudia
Azukre-pastela (lehorra)	160-170	20 - 40	irudia
Legamia-orezko galletak	160-170	20 - 40	irudia

Laberatze hezea + haizagailua osagarri gomendatuak

Erabili moldea eta ontzi ilun eta mateak. Kolore argi eta biziko platerek baino hobeto xurgatzen dute beroa.

Osagarriak	Tamaina	Irudia
Pizza-erretilua, iluna, matea	28 cm-ko diametroa	

Osagarriak	Tamaina	Irudia
Laberako erretilua, iluna, matea	26 cm-ko diametroa	
Ramekin, zeramikoak	8 cm-ko diametroa; 5 cm-ko altuera	
Oinarrirako moldea, iluna, matea	28 cm-ko diametroa	

Proba-institutuetarako informazioa

Grill azkarra

Berotu aurretiaz labe hutsa 3 minutuz.

Grilla gehieneko tenperaturarekin Erabili hirugarren maila.

Elikagaia	Grillean egoteko tartea (min)	
	1. aldea	2. aldea
Hanburgesak	9-13	8-10

Elikagaia	Grillean egoteko tartea (min)	
	1. aldea	2. aldea
Ogi txigortua	1-3	1-3

Egosketa-taulak

Egosketa-taula gehigarriak nahi izanez gero, kontsultatu gure www.ikea.com webguneko errezeta-liburua. Nahi den errezeta-liburua bilatzeko, ikusi labearen barrunbeko aurrealdeko markoan dagoen datu-plakan jasota dagoen salgai-zenbakia.

Mantentze-lanak eta garbiketa

⚠ **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharrak

Agente garbigarriak	Garbitu labearen aurrealdea ur epel eta xaboi leunarekin bustitako zapi leunarekin.
	Erabili garbiketa-produktu bat gainazal metalikoak garbitzeko.
	Garbitu orbanak detergente leun batekin.

Eguneroko erabilera	Garbitu barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipea edo bestelako hondakinak metatzeak sutea sor dezake.
	Ez gorde janaria labean 20 minutu baino luzaroago. Labea erabili ondoren, lehortu barrualdea zapi leun batekin.

Osagarriak	Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili ur berotan bustitako zapi leun bat eta detergente leuna. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan
	Ez erabili garbigarri urratzailerik edo objektu zorrotzik osagarri itsasgaitzak garbitzeko.

Altzairu herdoilgaitzezko edo aluminiozko labeak

Garbitu labearen atea belaki edo zapi heze batekin soilik. Lehortu zapi leun batekin.

Ez erabili produktu urratzaile, azido edo altzairuzko espartzurik, labearen gainazala kalte dezakete eta. Garbitu arreta berberarekin labearen aginte-panela.

Atearen juntura garbitzea

Egiaztatu aldizka ateko juntura. Ateko junturak labearen barne-markoa inguratzen du. Ez erabili labea ateko juntura kaltetuta badago. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu tekniko batekin.

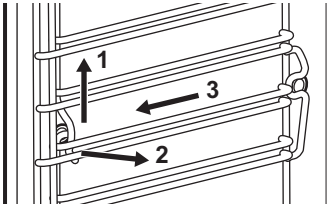
Ateko juntura garbitu nahi baduzu, irakurri garbiketari buruzko informazio orokorra.

Euste-errailak ateratzea

Mantentze-lanen aurretik, ziurtatu labea guztiz hotz dagoela. Erretzeko arriskua dago.

Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

1. Egin tira kontuz euskailuetatik gorantz eta aurreko suspentsiotik kanporantz.



2. Egin tira euste-errailaren aurreko muturretik hormatik urruntzeko.
3. Atera atzeko suspentsioaren euskarriak.

Jarri albo-errailak alderantzizko ordenan.

Lurrun bidezko garbiketa

Kendu eskuz zikinkeria-hondarrik handienak.

1. Isuri 250 ml ur inguru eta 3 koilarakada ozpin kaxan.
2. Aktibatu Lurrun bidezko garbiketa funtzioa.

Pantailan funtzioaren iraupena bistaratuko da. Programa amaitzen denean, soinua entzungo da.

3. Soinua itzaltzeko, ukitu ikur bat.
4. Garbitu gailua zapi leun batekin. Kendu lurrun-sorgailuan geratzen den ura.

Utzi labea erabat lehortzen, atea irekita duela, ordubete inguru.

Azkarrago lehor dadin, itxi atea eta berotu gailua Aire beroa funtzioa 150 °C-an 15 minutuz jarriz.

Lurruna sortzeko sistema

⚠ **KONTUZ!** Lehortu lurrun-sorgailua erabilera bakoitzaren ondoren. Kendu ura belaki batekin.

ⓘ Kendu kare-hondarrak ura eta ozpina erabiliz.

⚠ **KONTUZ!** Hondarrak kentzeko produktu kimikoek esmaltea honda dezakete. Jarraitu fabrikatzailearen jarraibideei.

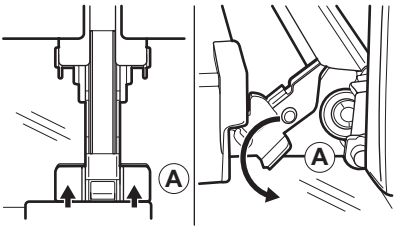
1. Uraren konpartimentua eta lurrun-sorgailua garbitzeko, isuri ur- eta ozpin-nahasketa (250 ml inguru) lurrun-sorgailuan uraren konpartimentuaren bidez. Itxaron 10 minutu inguru.
2. Kendu ura eta ozpina belaki batekin.
3. Erabili ur garbia (100-200 ml) lurruna sortzeko sistema uraren konpartimentuaren bidez garbitzeko.
4. Kendu lurrun-andeleko ura belakiarekin eta lehor ezazu.
5. Eduki atea irekita, gailua erabat lehor dadin.

Atea erauztea eta instalatzea

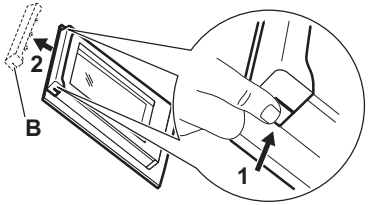
Kendu atea eta barruko kristalezko panelak garbitzeko. Kristalezko panelen kopurua ezberdina da, modeloaren arabera.

⚠ **KONTUZ!** Kontuan izan atea oso astuna dela.

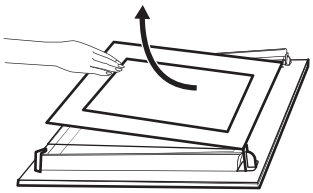
1. Ireki atea erabat.
2. Sakatu erabat atearen bi bandetako blokeo-palankak (A).



3. Itxi labearen atea lehen irekiera-posiziora arte (gutxi gorabehera, 70°-ko angeluan).
4. Eutsi ateari alde bakoitzean esku bat jarrita eta tiratu gorantz eta kanporantz.
5. Jarri atea zapi leun baten gainean, kanpoko aldea behera begira, gainazal nibelatu batean.
6. Eutsi atearen goiko ertzeko akaberari (B) bi aldeetatik eta bultzatu barrurantz, malguki-zigilua askatzeko.



7. Egin tira atearen akaberaren ertzetik aurrerantz askatzeko.
8. Bata bestearen ondoren, heldu atearen kristalezko panelei goiko ertzetik eta atera itzazu gidatik.



9. Garbitu kristalezko panela ur eta xaboiarekin. Lehortu kristalezko panela kontu handiz.

Garbiketa egin ondoren, egin aurreko urratsak alderantziz.
Lehenik, sartu panel txikiena; gero, panel handiena eta atea.

Bandaren besoetako bat (normalean eskuinekoa) aske mugituko da. Ziurtatu bandaren bi besoak posizio berean kokatuta daudela (gutxi gorabehera, 70°-ko angeluan).

KONTUZ! Ziurtatu kristalak posizio egokian sartzen dituzula, atearen gainazala ez gainberotzeko.

Bonbilla aldatzea

Jarri zapi bat labearen barnealdeko hondoan. Hala, lanparako kristalezko estalkia eta barrunbea kaltetzeko aukera saihestuko da.

KONTUZ! Elektrokuzio-arriskua! Deskonektatu fusiblea lanpara aldatu aurretik.
Litekeena da labeko lanpara eta kristalezko estalkia bero egotea.

1. Itzali labea.
2. Kendu fusibleak fusible-kutxatik edo deskonektatu disjuntorea.
3. Biratu kristalezko estalkia ezkerrerantz ateratzeko.
4. Garbitu kristalezko estalkia.
5. Ordeztu labearen bonbilla ezaugarri hauek dituen beste batengatik: 40 W, 230 V (50 Hz), beroarekiko erresistentea, 350 °C-ra arte (konexio mota: G9).
6. Ezarri kristalezko estalkia.

Arazoen konponketa

KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin hau gertatzen bada?

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Labeak ez du berotzen.	Labea itzalita dago.	Piztu labea.
Labeak ez du berotzen.	Erlojuak ez du ordu zuzena markatzen.	Doitu ordua.
Labeak ez du berotzen.	Ez dira konfiguratu beharrezko ezarpenak.	Ziurtatu ezarpenak zuzenak direla.
Labeak ez du berotzen.	Deskonexio automatikoa aktibatuta dago.	Kontsultatu "Deskonexio automatikoa" atala.
Labeak ez du berotzen.	Haurrentzako segurtasun-blokeoa aktibatuta dago.	Kontsultatu "Segurtasun-blokeoaren erabilera".
Labeak ez du berotzen.	Atea ez dago ondo itxita.	Itxi guztiz atea.

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Labeak ez du berotzen.	Fusibleak salto egin du.	Egiaztatu fusiblea funtzionamendu-arazoaren arrazoia den. Fusiblea bat-batean erretzen bada, jarri harremanetan elektrikari gaitu batekin.
Bonbillak ez du funtzionatzen.	Bonbillak akatsak ditu.	Ordeztu bonbilla.
Pantailan F111 agertzen da.	Zunda termikoaren entxufea ez dago behar bezala konektatuta hargunera.	Sartu zunda termikoaren entxufea hargunean ahalik eta gehien.
Taula honetan agertzen ez den errore-kode bat agertzen da pantailan.	Huts elektriko bat dago.	• Itzali labea etxeko fusiblearen edo fusible-kutxako segurtasun-etengailuaren bidez, eta piztu ezazu berriro. • Errore-kodea berriro agertzen bada, jarri harremanetan Laguntza-zentro teknikoarekin.
Lurruna eta kondentsazioa metatzen da elikagaietan eta labearen barrunbean.	Platera denbora gehiegi egon da labearen barruan.	Egosketa-prozesua amaitu ondoren, ez utzi platerak labe barruan 15-20 minutu baino luzaroago.
Bonbilla itzalita dago.	Laberatze hezea + haizagailua funtzioa aktibatuta dago.	Laberatze hezea + haizagailua funtzioaren ohiko portaera. Kontsultatu Egosketa-funtzioak atala "Eguneroko erabilera" kapituluan.

Zerbitzuaren datuak

Arazoa ezin baduzu konpondu, jarri harremanetan laguntza-zentro teknikoarekin.

Laguntza-zentro teknikoak behar dituen datuak ezaugarrien plakan daude. Erregimen-plaka labearen barrunbeko aurreko markoan dago. Ez kendu ezaugarrien plaka labeko barrunbetik.

Komeni da datuak hemen jasotzea:	
Modeloa (MOD)	.....
Produktu-zenbakia (PNC)	.....
Serie-zenbakia (S.N.)	.....

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barnekoak)	Zabalera Altuera Hondoa	477 mm 214 mm 418 mm
Erretiluaren azalera	1424 cm^2	
Goiko erresistentzia	1900 W	
Beheko erresistentzia	1000 W	
Grilla	1900 W	
Uztaia	1650 W	
Guztizko potentzia	3000 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50 Hz	
Funtzioen kopurua	22	

Energia-eraginkortasuna

Produktuari buruzko informazioa eta informazio-orria*

Hornitzailearen izena	IKEA
Modeloaren identifikatzailea	KULINARISK 704.168.21
Energia-eraginkortasunaren indizea	94,5
Energia-eraginkortasun mota	A
Karga estandar batekin energia-kontsumoa, modu konbentzionala:	0,93 kWh zikloko
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin, aireztapena behartzeko moduan	0,69 kWh zikloko
Barrunbe kopurua	irudia
Energia-iturria	Elektrizitatea
Bolumena	43 l
Labe mota	Labe txertagarria
Masa	31,3 kg

* Europar Batasunerako, EB 65/2014 eta 66/2014 Araudien arabera. Bielorrusiako Errepublikarako, STB 2478-2017 arauko G apendizearen eta STB 2477-2017 arauko A eta B eranskinen arabera. Ukrainarako, 568/32020 arauaren arabera.
Energia-eraginkortasun mota ez da aplikagarria Errusian.
EN 60350-1 - Egosketarako etxetresna elektrikoak - 1. atala: gamak, labeak, lurrunezko labeak eta grillak - Errendimendua neurtzeko metodoak.

Energia aurreztea

Labeak eguneroko janari-prestaketan energia aurrezten laguntzen duten ezaugarriak ditu.

Aholku orokorrak
Ziurtatu labea martxan dagoenean atea behar bezala itxita duela. Ez ireki gailuaren atea gehiegitan egosketan zehar. Eduki garbi atearen juntura eta ziurtatu bere lekuan ondo kokatuta dagoela.

Erabili metalezko platerak energia gehiago aurrezteko.

Ahal den neurrian, ez berotu labea janariak barruan sartu aurretik.

30 minutu baino gehiagoko egosketetan, jaitsi labearen tenperatura egosketa-denbora amaitu baino 3-10 minutu lehenago, egosketak irauten duenaren arabera. Labeko hondar-beroak janaria prestatzen jarraituko du.

Erabili hondar-beroa beste plater batzuk berotzeko.

Murriztu ahalik eta gehien laberatzeen arteko denbora plater bat baino gehiago aldi berean prestatzen dituzunean.

Egosketa haizagailuarekin
Ahal den heinean, erabili haizagailua aktibatzen duten egosketa-funtzioak energia aurrezteko.

Hondar-beroa
Labearen funtzio batzuetan, denbora-hautaketa duen programa bat aktibatuta badago (Iraupena edo Amaiera), eta egosketa-denbora 30 min baino gehiagokoa bada, erresistentziak lehenago desaktibatzen dira automatikoki.

Bonbillak eta haizagailuak funtzionatzen jarraitzen dute.

Beroari eustea
Hondar-beroa elikagaiak bero mantentzeko erabili nahi baduzu, hautatu ahalik eta tenperatura-doikuntzarik baxuena. Hondar-beroaren edo tenperaturaren adierazleak pantailan agertzen dira.

Egosketa bonbilla itzalita edukiz
Itzali argia janaria prestatzen duzun bitartean. Piztu behar duzunean soilik.

Laberatze hezea + haizagailua
Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa.

Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren. Argia berriz piztu dezakezu, baina horrek espero zen energia-aurrezpena murriztuko du.

Ingurumen-gaiak

Birziklatu ♺ ikurra duten materialak. Bota bilgarria birziklatzeko ontzi egokietan. Lagundu ingurumena eta osasun publikoa zaintzen eta gailu elektriko eta elektronikoen hondarrak birziklatzen. Ez bota 🗑 ikurra duten gailuak etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklapen-zentrora edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

IKEA BERMEA

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

Bermeak 5 urteko indarraldia du, IKEA-ri erosketa egin zenion datatik aurrera. Frogagiri originala beharrezkoa da erosketaren froga gisa. Berme-aldian gailuan egindako edozein konponketa egiteak ez du gailuaren bermea luzatuko.

Nor arduratzen da zerbitzuaz?

IKEA zerbitzu-hornitzailea arduratuko da gailua konpontzeaz, bai bere zerbitzuko langileen bai zerbitzu-zentro baimendu baten bidez.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ostean material- edo fabrikazio-akatsek eragindako gailuaren akatsak estaltzen ditu. Bermea etxeko tresnetarako soilik da aplikagarria. Salbuespenak "Zer ez du bermeak estaltzen?" atalean zehazten dira. Berme-aldian akatsa konpontzeak eragindako kostuak estaltzen ditu, hala nola konponketak, piezak, eskulana eta garraioa, baldin eta gailua kostu gehigarririk ordaindu gabe irisgarri badago eta akatsa bermeak estaltzen duen fabrikazio- edo material-akats baten ondorioa bada. Baldintza horien pean aplikatuko dira EBren zuzentarauak (99/44/GE zk.) eta herrialde bakoitzean indarrean dagoen legeria. Ordeztutako piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Bermeak estaltzen duela badio, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzuaren kide baimenduak, bere instalazioetan eta bere irizpideei jarraikiz, produktu akastuna konpondu edo berdina edo antzekoa den beste batekin ordezkatuko du.

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Higadura eta haustura arruntak.
- Nahita edo arduragabekeriarengatik eragindako kalteak, funtzionamendu-argibideak ez betetzearen ondoriozko kalteak, instalazio okerra edo tentsioa oker konektatuz egindako instalazioa, erreakzio kimikoak edo elektrokimikoak eragindako kalteak, oxido, korrosio edo uraren ondoriozko kalteak, ur-hornidurako gehiegiko kare-inkrustazioengatik egon daitezkeen kalteak barne, eta ezohiko ingurune-baldintzek eragindako kalteak.
- Atal suntsikorrak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolore-ezberdintasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatze-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauetako kalteak: bitrozeramika, osagarriak, mahai-

tresnetarako eta baxerarako saskiak, elikadura- eta hustubide-hodiak, material zigilatzaile eta isolatzaileak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, bisore digitalak, aginteak, karkasa eta karkasaren piezak. Kalte horiek fabrikazio-akatsen eraginez sortu direla frogatu ahal bada salbu.
- Zerbitzu-teknikariaren aurrean akatsik hauteman ezin izan den kasuak.
- Hornitzaileak baimendu ez duen zerbitzu teknikoko zentro batek egindako edo pieza originalak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio okerraren edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioaren ondoriozko konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalean erabiltzen badira.
- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA produktua bezeroak emandako helbidean entregatzeaz arduratzen bada, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ko etxetresna elektrikoen hasierako instalazioa egiteagatiko kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzen badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren kide baimenduak konpondutako edo ordezko gailua instalatuko du, behar denaren arabera.

Murrizketa hori ez zaio gailua EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen eta zehaztapen teknikoetara egokitzeko egindako lanari aplikatzen, baldin eta profesional homologatu batek egiten badu eta pieza originalak erabiltzen badira.

Nola aplikatzen da herrialdeetako legedia?

IKEA-ren bermeak tokiko betekizun legal guztiak estali edo gainditzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Baliteke betekizun horiek herrialdearen arabera aldatzea.

Balio-eremuak

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramandako gailuen kasuan, zerbitzuak helburu-herrialdean indarrean dauden berme-baldintza arrunten arabera emango dira. Bermeak barne hartzen dituen zerbitzuak burutzeko obligazioa honako kasu hauetan soilik eskaintzen dira:

- gailuak erreklamazioa egin nahi den herrialdeko zehaztapen teknikoak betetzen ditu eta horien arabera instalatu da;
- gailuak erabiltzailearen segurtasun-informazioaren eta muntaketa-argibideen arabera instalatu da eta horiek betetzen ditu;

IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu espezializatua:

Jarri harremanetan IKEA-ren Saldu osteko zerbitzuarekin honako gauza hauetarako:

1. Erreklamazio bat egitea bermearen baldintzetan.
2. IKEA sukalde-altzari egokietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du hauekin lotutako informaziorik eskainiko:
   - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
   - konexio elektrikoak (makina entxufe edo kablerik gabe badator) edo hidraulikoak edo gas-konexioak, tekniko profesional homologatu batek burutu behar baititu.
3. IKEA gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiari eta zehaztapenei buruzko azalpenak eskatu.

Laguntzarik onena eskaini diezazugun, irakurri arretaz liburuxka honetako Muntaketa-argibideak eta/edo Erabiltzailearen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?

Kontsultatu eskuliburu honetako azken orrialdea; bertan IKEA-k izendatutako kontaktuen eta euren telefono-zenbakien zerrenda osoa aurkituko duzu.

Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, erabili eskuliburuaren amaieran aurkituko duzun zerrendako telefono-zenbaki espezifikoak. Kontsultatu beti laguntza behar duzun gailu espezifikoaren liburuxkako zenbakiak. Deitu aurretik, eduki eskura IKEA-ren gaiaren zenbakia (8 digituko kodea) eta laguntza behar duzun gailuaren serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea).

GORDE EROSKETA-FROGAGIRIA!
Erosketaren frogagiria eta bermea indarrean jartzeko ezinbesteko dokumentua da. Egiaztatu baita ere frogagiriak IKEA-n erosi dituzun gailu guztien izena eta zenbakia (8 digituko kodea) adierazten dituela.

Laguntza gehiago behar duzu?

Gailuen Saldu osteko zerbitzuarekin lotuta ez dagoen galderaren bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendaren dei-zentroarekin. Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dugu.

Contingut

Informació sobre seguretat	34	Funcions addicionals	51
Instruccions de seguretat	36	Consell	52
Instal·lació	39	Manteniment i neteja	54
Descripció del producte	40	Solució de problemes	57
Tauler de control	40	Dades tècniques	59
Abans del primer ús	42	Eficàcia energètica	59
Ús diari	43	Aspectes mediambientals	61
Funcions del rellotge	47	GARANTIA IKEA	61
Programes automàtics	48		
Ús dels accessoris	49		

Excepte modificacions.

⚠ Informació sobre seguretat

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegeix atentament les instruccions proporcionades. El fabricant no es fa responsable dels danys i lesions causats per una instal·lació i un ús incorrectes. Guarda sempre les instruccions juntament amb l'aparell per fer consultes en el futur.

Seguretat d'infants i persones vulnerables

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens i nenes a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals disminuïdes o que no tinguin l'experiència i els coneixements suficients per manejar-lo, sempre que comptin amb les instruccions o la supervisió sobre l'ús de l'electrodomèstic de forma segura i comprenguin els riscos. Cal mantenir els infants de menys de 8 anys allunyats de l'aparell, així com les persones amb una minusvalidesa important i complexa, excepte si estan sota supervisió contínua.
- Cal vigilar els infants perquè no juguin amb l'aparell.
- Mantén tot el material d'embalatge fora de l'abast dels nens i elimina'l de forma adequada.

- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Mantén els infants i les mascotes allunyats de l'aparell quan estigui en ús i mentre es refredi.
- Si aquest aparell té un bloqueig de seguretat per a infants, has d'activar-lo.
- La neteja i el manteniment d'usuari del producte no podran ser duts a terme per infants sense supervisió.

Instruccions generals de seguretat

- Només personal qualificat pot instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Posa molta atenció per tal de no tocar les resistències.
- Utilitza sempre guants o manyoples per a forn per retirar o introduir accessoris o recipients.
- Abans de dur a terme les tasques de manteniment, talla el corrent elèctric.
- ADVERTÈNCIA: Assegura't que l'aparell estigui apagat abans de canviar la bombeta per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- No utilitzis l'aparell abans d'instal·lar-lo en l'estructura encastada.
- No utilitzis un netejador a vapor per netejar l'aparell.
- No utilitzis productes de neteja abrasius aspres ni rascadors de metall afilat per netejar el vidre de les tapes amb frontisses de la placa si no vols ratllar-ne la superfície, ja que podria fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació pateix cap dany, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional hauran de canviar-lo per tal d'evitar riscos.

- Per retirar els carrils de suport, estira primer frontal carril i, a continuació, separa l'extrem del darrere de les parets laterals. Instal·la els carrils de suport en l'ordre invers.
- Utilitza únicament la sonda tèrmica (la sonda de temperatura interna) recomanada per a aquest aparell.

Instruccions de seguretat

Instal·lació

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Només un tècnic qualificat pot instal·lar l'aparell.

- Retira tot l'embalatge.
- No instal·lis ni utilitzis un aparell malmès.
- Segueix les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Ves amb compte en moure l'aparell, perquè és pesat. Utilitza sempre guants de protecció i calçat tancat.
- Mai tiris l'aparell amb la nansa.
- Instal·la l'aparell en un lloc segur i adequat que compleixi els requisits d'instal·lació.
- Respecta sempre la distància mínima entre l'aparell i els altres electrodomèstics i mobiliari.
- Abans de muntar l'aparell, comprova si la porta del forn s'obre sense limitacions.

Altura mínima de l'armari (altura mínima de l'armari sota el taulell)	444 (460) mm
Ample de l'armari	560 mm
Profunditat de l'armari	550 (550) mm
Altura de la part frontal de l'aparell	455 mm
Altura de la part posterior de l'aparell	440 mm
Ample de la part frontal de l'aparell	595 mm
Ample de la part posterior de l'aparell	559 mm
Fons de l'aparell	567 mm
Fons encastat de l'aparell	546 mm
Fons amb la porta oberta	882 mm
Mida mínima de l'obertura de ventilació. Obertura situada a la part posterior inferior	560x20 mm
Longitud del cable d'alimentació. El cable és a la cantonada dreta de la part posterior.	1500 mm
Cargols de muntatge	3.5x25 mm

Connexió elèctrica

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Risc d'incendis i descàrregues elèctriques.

- Totes les connexions elèctriques han de ser realitzades per electricistes qualificats.
- L'aparell ha de connectar-se a terra.

- Assegura't que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb els valors elèctrics del subministrament elèctric.
- Utilitza sempre una presa amb aïllament de connexió a terra que estigui instal·lada correctament.
- No utilitzis adaptadors d'endolls múltiples ni cables prolongadors.
- Procura no provocar danys a l'endoll ni al cable de xarxa. Si cal canviar el cable d'alimentació de l'aparell, el centre de servei tècnic autoritzat se n'haurà d'encarregar.
- Evita que el cable de xarxa toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o amb el buit que hi ha sota l'aparell, especialment mentre funciona o si la porta està calenta.
- Els mecanismes de protecció contra descàrregues elèctriques de components amb corrent i aïllats s'han de fixar de manera que no puguin es afluixar sense utilitzar eines.
- Connecta l'endoll a la presa de corrent únicament quan la instal·lació hagi acabat. Assegura't de tenir accés a l'endoll del subministrament de xarxa un cop finalitzada la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectis l'endoll.
- No desconnectis l'aparell estirant el cable de connexió a la xarxa. Tira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curtcircuits, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuita a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de tots els pols de la xarxa. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura mínima entre contactes de 3 mm com a mínim.

Ús

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Risc de lesions, cremades i descàrregues elèctriques o explosions.

- No canviïs les especificacions d'aquest aparell.
- Assegura't que les obertures de ventilació no estiguin bloquejades.
- No deixis l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apaga l'aparell després de cada ús.
- Ves amb compte en obrir la porta de l'aparell mentre funciona. Pot alliberar-se aire calent.
- No utilitzis l'aparell amb les mans mullades ni en contacte amb l'aigua.
- No exerceixis pressió sobre la porta oberta.
- No utilitzis l'aparell com a superfície de treball ni per dipositar objectes.
- Obre la porta de l'aparell amb compte. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixis que espurnes ni flames obertes entrin en contacte amb l'aparell quan obris la porta.
- No col·loquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Pots malmetre l'aparell.

- Per evitar danys o descoloriment en l'esmalt:
  - no col·loquis recipients ni altres objectes directament a la base.
  - no col·loquis paper d'alumini directament a la part inferior de l'interior de l'aparell.
  - no introdueixis aigua directament en l'aparell mentre estigui calent.
  - no deixis plats humits ni aliments en l'aparell un cop finalitzada la cocció.
  - tingues compte en retirar o instal·lar els accessoris.

- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Utilitza una safata profunda per a pastissos humits. Els sucs de les fruites provoquen taques permanents.
- Cuina sempre amb la porta de l'aparell tancada.
- Si l'aparell s'instal·la darrere d'un panell d'un moble (per exemple, una porta) assegura't que la porta mai estigui tancada mentre funciona l'aparell. La calor i la humitat poden acumular-se darrere d'un panell de l'armari tancat i provocar danys a l'aparell, l'allotjament o el sòl. No tanquis el tauler de l'armari fins que l'aparell s'hagi refredat completament després de fer-lo servir.

Cocció al vapor

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions i fer malbé l'aparell

- El vapor alliberat pot causar cremades:
  - No obris la porta de l'aparell durant la cocció amb vapor.
  - Obre la porta de l'aparell amb cura després del funcionament de la cocció al vapor.

Manteniment i neteja

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions, incendis o fer malbé l'aparell.

- Abans de procedir amb el manteniment, apaga l'aparell i desconnecta l'endoll de la xarxa.
- Assegura't que l'aparell s'hagi refredat. Els panells de vidre poden trencar-se.
- Canvia immediatament els panells de vidre de la porta que estiguin danyats. Posa't en contacte amb el servei tècnic autoritzat.
- Ves amb compte en desmuntar la porta de l'aparell. La porta és molt pesada!
- Neteja l'aparell periòdicament per evitar que el material de la superfície es deteriori.
- Les restes de menjar o greix a l'interior de l'aparell podrien provocar un incendi.
- Si utilitzes aerosols de neteja per a forns, segueix les instruccions de l'envàs.

Il·luminació interna

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Risc de descàrrega elèctrica.

- Pel que fa a les bombetes d'aquest producte i les bombetes de recanvi venudes per separat: aquestes bombetes estan destinades a suportar condicions físiques extremes dins dels aparells domèstics (com ara la temperatura, la vibració, la humitat), o estan pensades per oferir informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per utilitzar-se en altres aplicacions i no són adequades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte conté una font lluminosa de la classe d'eficiència energètica G.
- Utilitza només bombetes de les mateixes característiques.

Assistència

- Per reparar l'aparell, posa't en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Utilitza només peces de recanvi originals.

Eliminació

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions o asfíxia.

- Desconnecta l'aparell de la xarxa.
- Talla el cable elèctric prop de l'aparell i elimina'l.
- Retira la porta per evitar que els infants i les mascotes puguin quedar-se atrapats a l'interior de l'aparell.
- **Materials d'embalatge:**

Tot el material d'embalatge és reciclable. Les peces de plàstic estan identificades amb abreviatures internacionals, com ara PE, PS, etc.

Diposita el material d'embalatge als contenidors destinats a aquesta finalitat pels serveis de neteja.

Instal·lació

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Muntatge

ⓘ Consulta les instruccions de muntatge per a la instal·lació.

Instal·lació elèctrica

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Deixi la instal·lació elèctrica en mans d'un professional qualificat.

ⓘ El fabricant declina tota responsabilitat si la instal·lació no s'efectua seguint les instruccions de seguretat dels capítols sobre seguretat.

Aquest forn només se subministra amb un cable d'alimentació.

Cable

Tipus de cables adequats per a la instal·lació o canvi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

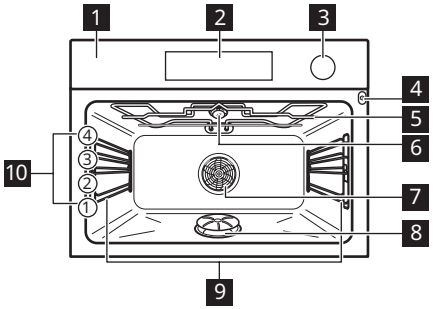
Pel que fa a la secció del cable, consulta la potència total que figura a la placa de característiques. També pots consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm^2)
màxim 1.380	3 x 0,75
màxim 2.300	3 x 1
màxim 3680	3 x 1,5

El cable de terra (cable verd/groc) ha de tenir 2 cm més de longitud que els cables de fase i neutre (cables blau i marró).

Descripció del producte

Resum general



1 Tauler de control
2 programador electrònic
3 Compartiment d'aigua
4 Presa de la sonda tèrmica
5 Graella elèctrica
6 Bombeta
7 Ventilador
8 Generador de vapor amb tapa
9 Carril de suport, extraïble
10 Posicions de les graelles

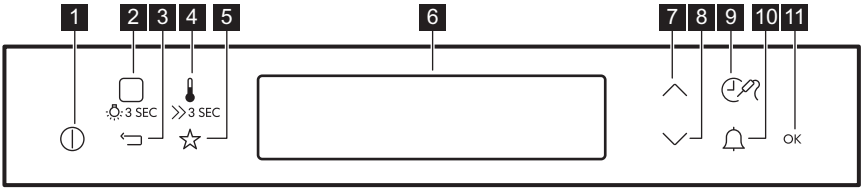
Accessoris

- **Graella elèctrica** x 1
  Per a safates de forn, pastís en motlle, rostits.
- **Safata** x 1
  Per a bescuit i galetes.
- **Sonda tèrmica** x 1
  Per mesurar quant s'ha fet l'aliment.
- **Esponja** x 1
  Per absorbir l'aigua restant del generador de vapor.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Retira l'esponja de la cavitat abans de cuinar. No utilitzis l'esponja mentre l'aparell està calent.

Tauler de control

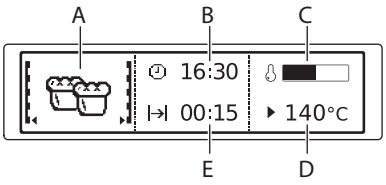
Programador electrònic



	Símbol	Funció	Comentari
1	⏻	ENCÈS/APAGAT	Per connectar i desconnectar el forn.

	Símbol	Funció	Comentari
2	3 SEC	Funcions de cocció o Cocció assistida	Prem una vegada per accedir al menú Funcions de cocció. Torna a prémer-lo per canviar a Cocció assistida. Per encendre o apagar el llum, prem durant 3 segons.
3		Tecles Enrere	Per retrocedir un nivell en el menú. Per mostrar el menú principal, toca el símbol durant 3 segons.
4	3 SEC	Selecció de la temperatura	Per ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual del forn.
5		Favorits	Per a guardar i accedir als teus programes favorits.
6	-	Pantalla	Mostra els ajustos actuals del forn.
7		Tecla Amunt	Per desplaçar-se cap amunt al menú.
8		Tecla Avall	Per desplaçar-se cap avall al menú.
9		Funcions addicionals i de temps	Per programar diferents funcions. Quan estigui activada una funció de cocció, prem el símbol per ajustar el temporitzador o les funcions: Tecla de bloqueig, Favorits, Escalfar i mantenir, Ajustar + Començar. També pots canviar els ajustos de la sonda tèrmica.
10		Avisador	Per ajustar la funció: Avisador.
11	OK	OK	Per confirmar la selecció o l'ajust.

Pantalla



A. Funcions de cocció
B. Hora actual
C. Indicador d'escalfament
D. Temperatura
E. Temps de durada o hora de finalització d'una funció

Altres indicadors de la pantalla:

Símbol	Funció	
	Avisador	S'usa la funció.
	Hora actual	La pantalla mostra l'hora actual
	Duració	La pantalla mostra el temps de cocció necessari.
	Hora de finalització	La pantalla indica quan acaba la durada de la cocció.
	Temperatura	La pantalla mostra la temperatura.
	Indicació Temps	La pantalla indica quant temps ha de funcionar la funció de cocció. Prem ﹀ i ﹀ simultàniament per restablir l'hora.
	Càlcul	El forn calcula el temps de cocció necessari.
	Indicador d'escalfament	La pantalla mostra la temperatura del forn.
	Pes automàtic	La pantalla indica que el sistema de pes automàtic funciona o que el pes pot canviar-se.
	Escalfar i mantenir	S'usa la funció.

Abans del primer ús

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Neteja inicial

Retira tots els accessoris i carrils de suport extraïbles del forn.

ⓘ Consulta el capítol "Manteniment i neteja".

Neteja el forn i els accessoris abans del primer ús.
Col·loca els accessoris i suports telescòpics extraïbles en la posició inicial.

Primera connexió

En connectar el forn a la xarxa per primera vegada o després de produir-se una interrupció del subministrament elèctric, has de seleccionar l'idioma, el contrast i la lluminositat de la pantalla, així com l'hora del dia.

1. Prem ﹀ o ﹀ per ajustar el temporitzador.
2. Prem OK per confirmar.

Preescalfament

Abans del primer ús, preescalfa el forn només amb els prestatges de reixeta i les safates dins.

1. Ajusta la funció: Cocció convencional i la temperatura màxima.
2. Deixa funcionar el forn durant 1 hora.
3. Ajusta la funció: Aire calent ( ) i la temperatura màxima.
4. Deixa funcionar el forn durant 15 minuts.

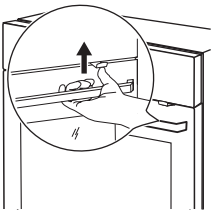
Els accessoris es poden escalfar més del que és habitual. El forn pot emetre olors i fums durant el preescalfament.
Assegura't que hi hagi una bona ventilació a l'habitació.

Ús del bloqueig de seguretat de la porta

El forn té el bloqueig de seguretat per a infants instal·lat. Es troba al costat dret del forn, sota el tauler del control.

Per obrir la porta del forn amb el bloqueig de seguretat.

1. Estira i mantén la manilla de bloqueig de seguretat com s'indica en la imatge.



2. Obre la porta.

Tanca la porta del forn sense estirar el bloqueig de seguretat per a infants.

Per treure el bloqueig de seguretat per a infants, obre la porta del forn i retira el bloqueig amb la clau hexagonal. La clau hexagonal es troba a la borsa d'accessoris.

Torna a cargolar aquesta peça després de retirar el bloqueig de seguretat.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Ves amb compte per no ratllar el panell de control.

Ús diari

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Desplaçament pels menús

1. Encén el forn.
2. Utilitza ﹀ o ﹀ per seleccionar l'opció del menú.
3. Prem OK per accedir a un submenú o acceptar l'ajust.

ⓘ Pots tornar al menú principal en qualsevol moment prement ⮌ .

Descripció dels menús

Menú principal

Símbol/element del menú	Aplicació
Funcions de cocció	Conté una llista de les funcions de cocció.
Cocció assistida	Conté una llista dels programes automàtics. Les receptes d'aquests programes es troben al llibre de receptes.
Favorits	Conté una llista dels programes de cocció favorits creats per l'usuari.

Símbol/element del menú	Aplicació
Neteja de vapor	Neteja de l'aparell amb vapor.
Ajustos bàsics	S'utilitza per ajustar la configuració de l'aparell.
Plats especials	Conté una llista de funcions de cocció addicionals.

Submenú per a: Ajustos bàsics

Símbol/element del menú	Descripció
Ajustar l'hora	Posa en hora el rellotge.
Indicació temps	Si està activat, la pantalla indica l'hora actual quan s'apaga l'aparell.
Ajustar + Començar	Per ajustar una funció i activar-la després, prem qualsevol símbol del tauler de control.
Escalfar i mantenir	Manté calents els aliments preparats durant 30 minuts després de finalitzar la cocció.
Afegir temps	Activa i desactiva la funció temps addicional.
Contrast de la pantalla	Ajusta gradualment el contrast de la pantalla.
Brillantor de la pantalla	Ajusta gradualment la brillantor de la pantalla.
Idioma	Ajusta l'idioma que es mostra en pantalla.

Símbol/element del menú	Descripció
Volum del timbre	Ajusta gradualment el volum dels senyals i els tons de les pulsacions.
Tons de les tecles	Activa i desactiva el to dels camps tàctils. El to del comandament tàctil d'ENCÈS/APAGAT no es pot desactivar.
Tons d'alarma/ error	Activa i desactiva els tons d'alarma.
Assistència tècnica	Mostra la configuració i la versió del programari.
Ajustos de fàbrica	Restableix tots els ajustos als valors de fàbrica.

Funcions de cocció

Funcions de cocció	Aplicació
Vapor sol	Per a verdures, peix, patates, arròs, pasta o guarnicions especials.
Humitat alta	Per a plats amb un alt contingut d'humitat, natilles i terrines, i per escalfar peix.
Humitat baixa	Per coure pa, rostir trossos grans de carn o escalfar aliments freds o congelats.

Funcions de cocció	Aplicació
Regenerar amb vapor	El reescalfament dels aliments amb vapor evita que es ressequi la seva superfície. Proporciona calor de forma suau i uniforme, de manera que es recupera el sabor i l'aroma dels aliments com si estiguessin acabats de fer. Aquesta funció es pot fer servir per reescalfar aliments directament al plat. Pots reescalfar més d'un plat alhora fent servir diferents posicions de safata.
Aire calent	Per enfornar en fins a 2 posicions de graella alhora i per assecar aliments. Ajusta la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a la funció Cocció convencional.
Cocció convencional	Per enfornar i rostir aliments en una posició de la safata.
Funció pizza	Per enfornar pizza. Per obtenir un daurat més intens i una base més cruixent
Cocció lenta	Per preparar rostits tendres i sucosos.
Calor inferior	Per preparar pastissos amb bases cruixents i conservar aliments.

Funcions de cocció	Aplicació
Enfornat humit + ventilador	Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Per a les instruccions de cocció, consulta el capítol "Consells", Enfornat humit + ventilador. La porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i garantir que el forn funciona amb la màxima eficiència energètica possible. Quan es fa servir aquesta funció, la temperatura del forn pot diferir de la temperatura programada. S'utilitza la calor residual. La potència de cocció pot reduir-se. Per a recomanacions generals sobre estalvi d'energia, consulta l'apartat sobre estalvi d'energia del capítol "Eficiència energètica". Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la categoria d'eficiència energètica d'acord amb EN 60350-1. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.
Congelats	Per a productes precuinats (per exemple, patates fregides, porcions de patata o rotllets de primavera) cruixents.
Graella elèctrica	Per rostir aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
Graella elèctrica ràpida	Per rostir grans quantitats d'aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.

Funcions de cocció	Aplicació
Graella turbo	Per rostir peces de carn grans o aviram amb os en una posició de safata. Per fer gratinats i daurar.

Plats especials

Funcions de cocció	Aplicació
Enfornat de pa	Per enfornar pa.
Gratinar	Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per fer gratinats i daurar.
Posar llevat a la massa	Per aixecar la massa abans d'enfornar. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.
Escalfaplats	Per preescalfar plats abans de servir-los.
Conservar	Per conservar verdures (per exemple, confitats).
Dessecar aliments	Per assecar rodanxes de fruita, verdures i xampinyons.
Mantenir calent	Per mantenir calents els aliments.

Funcions de cocció	Aplicació
Descongelar	Per descongelar aliments (verdures i fruites). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.

Ajust d'una funció de cocció

1. Encén el forn.
2. Ajusta el menú: Funcions de cocció.
3. Prem OK per confirmar.
4. Selecciona la funció de cocció.
5. Prem OK per confirmar.
6. Ajusta la temperatura.
7. Prem OK per confirmar.

Ajust d'una funció de vapor

La tapa del compartiment d'aigua està al panell de control.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** No introdueixis aigua directament al generador de vapor.
Utilitza únicament aigua d'aixeta filtrada. No utilitzis aigua filtrada (desmineralitzada) ni destil·lada.
No utilitzis altres líquids. No aboquis líquids inflamables o amb alcohol al compartiment d'aigua.

1. Prem la tapa del compartiment d'aigua per obrir-la.
2. Omple el compartiment d'aigua amb 800 ml d'aigua.
   La reserva d'aigua és suficient per utilitzar la funció durant 50 minuts, aproximadament.
3. Empenta el compartiment d'aigua fins a la seva posició inicial.
4. Encén el forn.

5. Ajusta la funció de cocció i la temperatura.
6. Si s'escau, ajusta la funció:
   Durada |→| o: Hora de finalització →|.
   El primer vapor apareix un cop han transcorregut 2 minuts, aproximadament. Un senyal avisa del moment en què el forn assoleix la temperatura programada.

ⓘ Un senyal indica que el generador de vapor està buit.

El senyal s'emet quan finalitza el temps de cocció.

7. Apaga el forn.

⚠ **PRECAUCIÓ:** El forn està calent. Hi ha el risc de cremar-se. Ves amb compte quan buidis el dipòsit d'aigua.

8. Després de la cocció al vapor, es pot condensar en la base de la cavitat. Eixuga sempre la base de la cavitat quan el forn estigui fred.

Deixa que el forn s'assequi completament amb la porta oberta.

Quan el forn s'hagi refredat, utilitza l'esponja per eixugar l'aigua restant del generador de vapor. Si fos necessari, neteja el generador de vapor amb una mica de vinagre.

Indicador d'escalfament

En activar una funció de cocció, s'encendrà la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del forn augmenta. El senyal acústic sona 3 vegades quan s'assoleix la temperatura, i la barra parpelleja i, a continuació, desapareix.

Escalfament ràpid

Aquesta funció redueix el temps d'escalfament.

ⓘ No col·loquis aliments al forn quan la funció d'escalfament ràpid estigui en funcionament.

Per activar la funció, mantén premut »3 SEC 3 segons. L'indicador d'escalfament altern.

Aquesta funció no està disponible per a algunes funcions del forn.

Calor residual

En apagar l'aparell, la pantalla mostrarà la calor residual. La calor pot aprofitar-se per mantenir els aliments calents.

Funcions del rellotge

Taula de funcions del rellotge

funció de rellotge	Aplicació
Avisador	Per programar un compte enrere (màx. 2 h 30 min). Aquesta funció no influeix en el funcionament del forn. Utilitza per activar la funció. Prem ﹀ o ﹀ per ajustar els minuts i prem OK per començar.
|→| Duració	Per ajustar la durada de funcionament del forn (màx. 23 h 59 min).
→| Hora de finalització	Per a programar l'hora de desconnexió d'una funció de cocció (màx. 23 h i 59 min).

Si programa la durada d'una funció de rellotge, el compte enrere comença al cap de 5 segons.

Si utilitzes les funcions de rellotge Durada, Hora de finalització, el forn apaga les resistències quan hagi transcorregut el 90 % del temps programat. El forn aprofita la calor residual per continuar el procés de cocció fins que s'acabi el temps (3 - 20 minuts).

Ajust de les funcions del rellotge

Quan utilitzis la funció: Durada, Hora de fi, has de programar primer la funció de cocció i la temperatura. El forn s'apaga automàticament.
Pots utilitzar les funcions: Durada i Hora de fi simultàniament si vols activar i desactivar automàticament el forn a una hora determinada. Les funcions: Duració i Hora de fi no funcionen quan s'usa la sonda tèrmica.

1. Selecciona una funció de cocció.
2. Prem repetidament fins que la pantalla mostri la funció de rellotge que busca i el símbol corresponent.
3. Prem o per programar l'hora corresponent.
4. Prem OK per confirmar.

Quan el compte enrere finalitzi, sonarà un senyal. El forn s'apaga. La pantalla mostra un missatge.

5. Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.

Escalfar i mantenir

Condicions perquè la funció s'activi:

- Que la temperatura ajustada sigui superior a 80 °C.
- La funció: Duració s'ha ajustat.

La funció: Escalfar i mantenir manté calents a 80 °C els aliments ja preparats, durant 30 minuts. S'activa en acabar el procés de forn o rostit.

Es pot activar o desactivar la funció en el menú: Ajustos bàsics.

1. Encén el forn.
2. Selecciona la funció de cocció.
3. Ajusta la temperatura a un valor superior als 80 °C.
4. Prem repetidament fins que la pantalla mostri: Escalfar i mantenir.
5. Prem OK per confirmar.

Quan el compte enrere finalitzi, sonarà un senyal.

Afegir temps

La funció: Afegir temps fa que la funció de cocció continuï després del final de Duració.

Aplicable a totes les funcions de cocció amb Duració o Pes automàtic.
No és aplicable a les funcions de cocció amb sonda tèrmica.

1. Quan el temps de cocció finalitzi, sonarà un senyal. Prem qualsevol tecla.

La pantalla mostra el missatge.

2. Prem per activar o per cancel·lar.
3. Ajusta la duració de la funció.
4. Prem OK.

Programes automàtics

ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Receptes en línia

Trobaràs les receptes per als programes automàtics pròpies d'aquest forn a la nostra pàgina web www.ikea.com.
Per trobar el llibre de receptes adequat, comprova el número d'article situat a la placa de dades en el marc frontal de la cavitat de l'aparell.

Cocció assistida

Aquest forn té una sèrie de receptes que pots utilitzar. Aquestes receptes són fixes i no pots canviar-les.

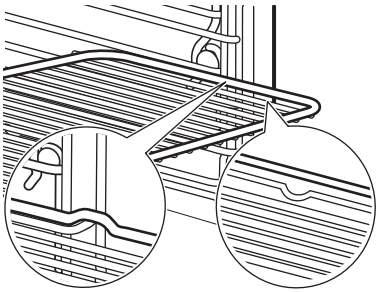
1. Encén el forn.
2. Ajusta el menú: Cocció assistida. Prem OK per confirmar.
3. Selecciona la categoria i el plat. Prem OK per confirmar.
4. Selecciona una recepta. Prem OK per confirmar.

Ús dels accessoris

ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

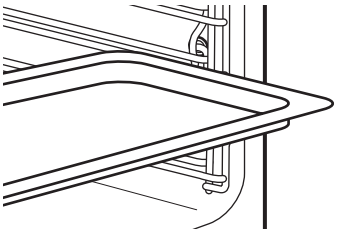
Inserció d'accessoris

Una osca petita a la part superior augmenta la seguretat. Les esquerdes també són dispositius antibolcada. La vora elevada que envolta la safata evita que els estris de cuina rellisquin de la graella.

Graella: Insereix la graella entre les guies del carril i assegura't que les esquerdes mirin cap avall.	

Safata:
Introdueix la safata entre les guies del carril de suport.

⚠ **PRECAUCIÓ:** No facis servir l'accessori amb la funció: Només vapor.



Sonda tèrmica

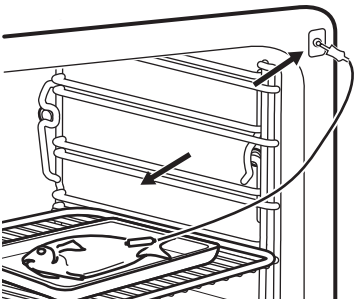
Hi ha dues temperatures que es poden establir: la temperatura del forn i la temperatura interna.

La sonda tèrmica mesura la temperatura interna de la carn. Quan la carn assoleix la temperatura programada, el forn s'apaga.

⚠ **PRECAUCIÓ:** Utilitza únicament la sonda tèrmica subministrada o els recanvis correctes.

ⓘ La sonda tèrmica ha de romandre dins de la carn i connectada a l'endoll durant la cocció.

1. Insereix la punta de la sonda tèrmica al centre de la carn.
2. Col·loca l'endoll en la presa de la part davantera del forn.



3. Encén el forn.

La pantalla mostra el símbol del sensor d'aliments.

4. Prem ﹀ o ﹀ abans que passin 5 segons per ajustar la temperatura interna.
5. Selecciona una funció de cocció i, si cal, la temperatura del forn.

El forn calcula una hora de fi aproximada. L'hora de fi és diferent segons les quantitats d'aliments, les temperatures programades del forn (mínim 120 °C) i els modes de funcionament. El forn calcula l'hora de fi en uns 30 minuts.

6. Prem ⏲ per canviar la temperatura interna.

Quan la carn assoleixi la temperatura programada, sonarà el senyal. El forn s'apaga automàticament.

7. Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.
8. Desendolla la sonda tèrmica de la presa i trau la carn del forn.
9. Prem ⏻ per apagar el forn.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** La sonda tèrmica està calenta. Hi ha risc de cremades.

Funcions addicionals

Favorits

Pots desar els teus ajustos favorits, com la durada, la temperatura o la funció de cocció. Estan disponibles al menú: Favorits. Es poden desar 20 programes.

Desar un programa

1. Encén el forn.
2. Ajusta una funció de cocció o un programa automàtic.
3. Prem repetidament fins que la pantalla mostri: DESAR.
4. Prem OK per confirmar.

La pantalla mostrarà la primera posició lliure de la memòria.

5. Prem OK per confirmar.
6. Introdueix el nom del programa.

La primera lletra parpelleja.

7. Prem ﹀ o ﹀ per canviar la lletra.
8. Prem OK.

La següent lletra parpellejarà.

9. Repeteix el pas 7 els cops que sigui necessari.

10. Mantén premut OK per desar. Pots sobreescriure una posició de memòria. Quan la pantalla mostra la primera posició lliure de memòria, prem ﹀ o ﹀ i prem OK per sobreescriure un programa existent.

Es pot canviar el nom d'un programa al menú: Editar Nom Prog.

Activació del programa

1. Encén el forn.
2. Ajusta el menú: Favorits.
3. Prem OK per confirmar.
4. Selecciona el nom del teu programa favorit.
5. Prem OK per confirmar.

Pots prémer ☆ per anar directament al menú: Favorits.

Ús del bloqueig de seguretat per a infants

Quan està activat el bloqueig de seguretat per a infants, no es pot encendre el forn.

1. Prem ⏻ per encendre la pantalla.
2. Prem i ☆ simultàniament fins que aparegui un missatge a la pantalla i un símbol de clau.

Per desactivar el bloqueig de seguretat, repeteix el pas 2.

Tecla de bloqueig

Aquesta funció impedeix que es produeixi accidentalment un canvi de la funció de cocció. Es pot activar únicament quan el forn estigui en funcionament.

1. Encén el forn.
2. Selecciona l'ajust o la funció de cocció.
3. Prem repetidament fins que la pantalla mostri: Tecla de bloqueig.
4. Prem OK per confirmar.

Per desactivar la funció, prem . La pantalla mostra un missatge. Prem repetidament i després OK per confirmar.

ⓘ En apagar el forn, la funció també es desactivarà.

Ajustar + Començar

La funció et permet definir una funció (o programa) i utilitzar-la després prement una vegada el sensor.

1. Encén el forn.
2. Selecciona una funció de cocció.
3. Prem repetidament fins que la pantalla mostri: Duració.
4. Ajusta el temps desitjat.
5. Prem repetidament fins que la pantalla mostri: Ajustar + Començar.

6. Prem OK per confirmar.

Prem un símbol (excepte ⏻) per iniciar la funció: Ajustar + Començar. S'iniciarà la funció de cocció programada.

Quan la funció de cocció acabi, sonarà un senyal.

ⓘ

- Tecla de bloqueig es troba activa mentre la funció de cocció està activada.
- El menú: Ajustos bàsics permet activar i desactivar la funció Ajustar + Començar.

Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, el forn es desactiva quan transcorre un temps si una funció de cocció està en funcionament i no es modifica cap ajust.

(°C)	(h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

La funció de desconnexió automàtica no s'aplica a les següents funcions: Llum, Sonda tèrmica, Duració, Hora de finalització.

Brillantor de la pantalla

Hi ha dues maneres de configurar la brillantor de la pantalla:

- Brillantor nocturna: quan el forn està apagat, la brillantor de la pantalla és inferior entre les 22:00 h i les 06:00 h.
- Brillantor diürna:
  - quan el forn està encès.
  - Si toques qualsevol dels símbols durant el mode de brillantor nocturna (excepte ON/OFF), la pantalla torna al mode de brillantor diürna durant els 10 segons següents.

Ventilador de refredament

Quan el forn funciona, el ventilador de refredament s'engega automàticament per mantenir fredes les superfícies del forn. Una vegada apagat el forn, el ventilador seguirà funcionant fins que es refredi completament.

Termòstat de seguretat

El funcionament incorrecte del forn o els components defectuosos poden provocar sobreescalfaments perillosos. Per evitar-ho, el forn disposa d'un termòstat de seguretat que interromp l'alimentació. El forn es torna a encendre automàticament quan descendeix la temperatura.

Consell

Recomanacions de cocció

Quan preescalfis el forn, retira les reixetes i safates de la cavitat per aconseguir un rendiment més ràpid.

El forn té quatre nivells. Compta les posicions de les graelles des de la part inferior.

El forn té un sistema especial que fa circular constantment l'aire i recicla el vapor. Gràcies a aquest sistema, pots cuinar amb un entorn de vapor i mantenir els aliments tous l'interior i cruixents a l'. D'aquesta manera es redueix al mínim el temps de cocció i el consum d'energia.

La humitat pot condensar-se al forn o als panells de cristall durant la cocció. Allunya't sempre del forn quan obris la porta.

Quan el forn s'hagi refredat, neteja l'interior amb un drap suau.

Rebosteria

No obris la porta del forn abans que transcorrin 3/4 parts del temps de cocció establert.

Si fas servir dues safates al mateix temps, deixa un nivell lliure entre les dues.

Carns i peixos

Abans de trinxar la carn, deixa-la reposar uns 15 minuts, com a mínim, perquè retingui els sucs.

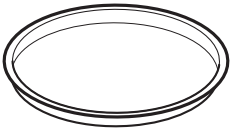
Per evitar que es produeixi molt fum al forn, afegeix una mica d'aigua a la safata profunda. Per evitar la condensació de fums, afegeix aigua cada vegada que s'assequi.

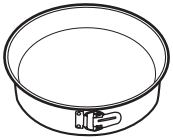
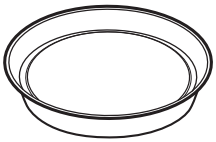
Enfornat humit + ventilador

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició de la graella
Pasta gratinada	180 - 200	45 - 60	1
Lasanya	180 - 200	45 - 60	1
Patates gratinades	190 - 210	55 - 80	1
Receptes dolces	180 - 200	45 - 60	1
Pastís de motlle rodó o brioix	160 - 170	50 - 70	1
Trena de pa/tortell	170 - 190	40 - 50	1
Pastís de sucre (sec)	160 - 170	20 - 40	2
Galetes de massa de llevat	160 - 170	20 - 40	2

Enfornat humit + ventilador. accessoris recomanats

Utilitza un motlle i recipients foscos i mats. Tenen millor absorció de la calor que els plats de color clar i brillants.

Accessoris	Mida	Imatge
Safata de pizza, fosca, mat	28 cm de diàmetre	

Accessoris	Mida	Imatge
Safata d'enfornar, fosca, mat	26 cm de diàmetre	
Ramequin, ceràmic	8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada	
Motlle per a base, fosc, mat	28 cm de diàmetre	

Informació per a instituts de proves

Graella elèctrica ràpida

Preescalfa el forn buit durant 3 minuts.

Graella elèctrica amb la temperatura ajustada al màxim Utilitza el tercer nivell.

Aliment	Període amb la graella elèctrica (min.)	
	1a cara	2a cara
Hamburgueses	9 - 13	8 - 10

Aliment	Període amb la graella elèctrica (min.)	
	1a cara	2a cara
Torrades	1 - 3	1 - 3

Taula de cocció

Per a més taules de cocció, consulta el llibre de receptes al nostre lloc web www.ikea.com. Per trobar el llibre de receptes adequat, comprova el número d'article situat a la placa de dades en el marc frontal de la cavitat del forn.

Manteniment i neteja

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Notes sobre la neteja

Agents netejadors	Neteja la part davantera del forn amb un drap suau humitejat en aigua temperada i sabó suau.
	Utilitza un producte de neteja per netejar les superfícies metàl·liques.
	Neteja les taques amb un detergent suau.

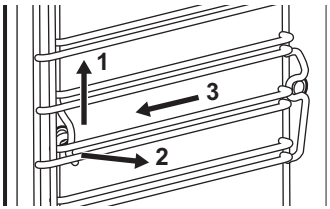
Ús diari	Neteja l'interior després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
	No guardis el menjar al forn més de 20 minuts. Eixuga l'interior amb un drap suau després de cada ús.

Accessoris	Neteja tots els accessoris després de cada ús i deixa'ls assecar. Usa un drap suau humitejat en aigua calent i detergent suau. No netegis els accessoris al rentaplats
	No netegis accessoris antiadherents amb un netejador abrasiu o objectes afilats.

Forns d'acer inoxidable o alumini

Neteja la porta del forn únicament amb una esponja o un drap humits. Eixuga-la amb un drap suau.

No utilitzis productes abrasius, àcids ni fregalls d'acer, ja que poden danyar la superfície del forn. Neteja el panell de comandaments del forn tenint en compte les mateixes precaucions.



Neteja de la junta de la porta

Verifica periòdicament la junta de la porta La junta de la porta envolta el marc de l'interior del forn. No utilitzis el forn si la junta de la porta està danyada. Posa't en contacte amb un servei tècnic autoritzat.

Si vols netejar la junta de la porta, consulta la informació general sobre neteja.

Extracció dels carrils de suport

Abans del manteniment, comprova que el forn estigui completament fred. Hi ha el risc de cremar-se.

Per netejar el forn, trau els carrils de suport.

1. Estira els suports cap amunt i cap a fora del límit davanter de la suspensió davantera.
2. Estira l'extrem davanter del carril de suport per separar-lo de la paret.
3. Extrau els suports de la suspensió posterior.

Col·loca els carrils laterals en l'ordre invers.

Neteja de vapor

Retira manualment les restes de brutícia més grans.

1. Aboca aproximadament 250 ml d'aigua amb 3 cullerades de vinagre en el caixetí.
2. Activa la funció: Neteja de vapor.

A la pantalla es mostra la durada de la funció. En acabar el programa, sonarà el senyal acústic.

3. Toca un símbol per apagar el senyal.
4. Neteja l'aparell amb un drap suau. Eixuga l'aigua restant del generador de vapor.

Deixa que l'aparell s'assequi completament amb la porta oberta durant 1 hora, aproximadament.

Per accelerar l'assecament, pots tancar la porta i escalfar l'aparell amb la funció: Aire calent a 150 °C durant aproximadament 15 minuts.

Sistema generador de vapor

⚠ **PRECAUCIÓ:** Eixuga el generador de vapor després de cada ús. Retira l'aigua amb una esponja.

ⓘ Retira les restes de calç amb aigua i vinagre.

⚠ **PRECAUCIÓ:** Els desincrustants químics poden danyar l'esmalt. Segueix les instruccions del fabricant.

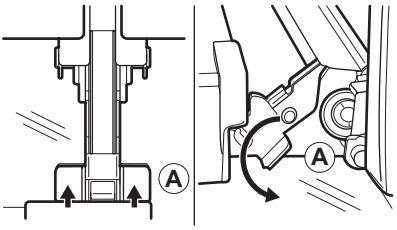
1. Per netejar el compartiment d'aigua i el generador de vapor, aboca la barreja d'aigua i vinagre (uns 250 ml) a través del compartiment d'aigua del generador de vapor. Espera durant 10 minuts aproximadament.
2. Retira l'aigua amb vinagre amb una esponja.
3. Utilitza aigua neta (100 - 200 ml) per esbandir el sistema de generació de vapor mitjançant el compartiment d'aigua.
4. Retira l'aigua del caixetí amb l'esponja i eixuga'l.
5. Mantén oberta la porta perquè l'aparell s'eixugui completament.

Extracció i instal·lació de la porta

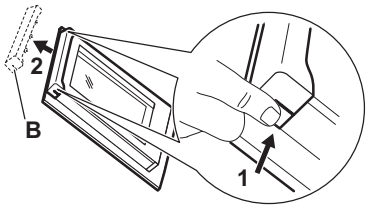
Retira la porta i els panells interns de vidre per netejar-los. El nombre de panells de vidre varia segons el model.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** Tingues en compte que la porta pesa molt.

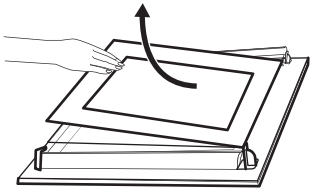
1. Obre la porta completament.
2. Prem al màxim les palanques de bloqueig (A) de les dues frontisses de la porta.



3. Tanca la porta del forn fins a la primera posició d'obertura (aproximadament a un angle de 70 °).
4. Sostén la porta amb una mà a cada costat i estira-la cap amunt i cap a fora.
5. Posa la porta amb el costat exterior cap avall sobre un drap suau en una superfície anivellada.
6. Subjecta l'acabat de la porta (B) pels dos costats, situat a la vora superior de la porta, i empenta cap a dins per deixar anar el segell de ressort.



7. Estira la vora de l'acabat de la porta cap endavant per desenganxar-la.
8. Subjecta els panells de vidre de la porta un darrere l'altre per la vora superior i extrau-los del carril.



9. Neteja el panell de vidre amb aigua i sabó. Eixuga el tauler de vidre amb cura.

Un cop acabada la neteja, segueix els passos anteriors en ordre invers.
Introdueix primer el tauler més petit i, després, el més gran i la porta.

Un dels braços de la frontissa (normalment el dret) es mou lliurement. Assegura't que tots dos braços de la frontissa estiguin en la mateixa posició (un angle de 70°, aproximadament).

ADVERTÈNCIA: Assegura't que els cristalls s'introdueixin en la posició correcta per evitar el sobreescalfament de la superfície de la porta.

Canviar la bombeta

Col·loca un drap al fons de l'interior del forn. Així evitaràs que es faci malbé la tapa de vidre del llum i la cavitat.

ADVERTÈNCIA: Perill d'electrocució! Desconnecta el fusible abans de canviar la làmpada.
La làmpada del forn i la tapa de vidre poden estar calents.

1. Apaga el forn.
2. Retira els fusibles de la caixa de fusibles o desconnecta el disjuntor.
3. Gira la tapa de cristall cap a l'esquerra per extraure-la.
4. Neteja la tapa de vidre.
5. Substitueix la bombeta del forn per una altra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistent a la calor fins a 350 °C (tipus de connexió: G9).
6. Col·loca la tapa de vidre.

Solució de problemes

ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
El forn no escalfa.	El forn està apagat.	Encén el forn.
El forn no escalfa.	El rellotge no està en hora.	Ajusta l'hora.
El forn no escalfa.	No s'han configurat els ajustaments necessaris.	Assegura't que els ajustos siguin correctes.
El forn no escalfa.	La desconnexió automàtica està activada.	Consulta l'apartat "Desconnexió automàtica".
El forn no escalfa.	El bloqueig de seguretat per a infants està activat.	Consulta "Ús del bloqueig de seguretat".
El forn no escalfa.	La porta no està ben tancada.	Tanca completament la porta.

Problema	Possible causa	Solució
El forn no escalfa.	Ha saltat el fusible.	Comprova si el fusible és la causa de la fallada de funcionament. Si el fusible es fon repetidament, consulta a un electricista qualificat.
La bombeta no funciona.	La bombeta és defectuosa.	Substitueix la bombeta.
La pantalla mostra F111.	L'endoll de la sonda tèrmica no està correctament connectat a la presa.	Introdueix l'endoll de la sonda tèrmica en la presa el màxim possible.
La pantalla mostra un codi d'error que no figura en aquesta taula.	Hi ha una fallada elèctrica.	• Apaga al forn amb el fusible domèstic o l'interruptor de seguretat de la caixa de fusibles i torna a encendre'l. • Si torna a aparèixer el codi d'error, posa't en contacte amb el Centre de servei tècnic.
S'acumula vapor i condensació en els aliments i en la cavitat del forn.	El plat ha estat al forn massa temps.	No deixis els plats al forn més de 15 a 20 minuts després de finalitzar el procés de cocció.
La bombeta està apagada.	La funció Enfornat humit + ventilador està activada.	Comportament normal de la funció Enfornat humit + ventilador. Consulta el capítol "Ús diari", funcions de cocció.

Dades de servei

Si no pots solucionar el problema, posa't en contacte amb un centre de servei tècnic.

Les dades que necessites per al centre de servei tècnic es troben a la placa de característiques. La placa de règim es troba al marc davanter de la cavitat del forn. No retiris la placa de característiques de la cavitat del forn.

Et recomanem que anotis les dades aquí:	
Model (MOD)	.....
Número de producte (PNC)	.....
Número de sèrie (S.N.)	.....

Dades tècniques

Dades tècniques

Mesures (internes)	Ample Alt Fons	477 mm 214 mm 418 mm
Àrea de la safata	1424 cm^2	
Resistència superior	1900 W	
Resistència inferior	1000 W	
Graella elèctrica	1900 W	
Anell	1650 W	
Potència total	3000 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 Hz	
Nombre de funcions	22	

Eficàcia energètica

Informació del producte i ful d'informació del producte*

Nom del proveïdor	IKEA
Identificació del model	KULINARISK 704.168.21
Índex d'eficiència energètica	94,5
Classe d'eficiència energètica	A
Consum d'energia amb una càrrega estàndard, mode convencional	0,93 kWh/cicle
Consum d'energia amb una càrrega estàndard, mode de ventilador forçat	0,69 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font d'energia	Electricitat
Volum	43 l
Tipus de forn	Forn encastable
Massa	31,3 kg

* Per a la Unió Europea, segons els Reglaments de la UE 65/2014 i 66/2014. Per a la República de Belarús, segons STB 2478-2017, apèndix G; STB 2477-2017, Annexos A i B. Per a Ucraïna, segons 568/32020.
La classe d'eficiència energètica no és aplicable a Rússia.
EN 60350-1 - Aparells electrodomèstics de cocció - Part 1: Gammes, forns, forns de vapor i graelles elèctriques - Mètodes de mesura del rendiment.

Estalvi d'energia

El forn té característiques que t'ajuden a estalviar energia durant les tasques de cuina quotidianes.

Consells generals
Assegura't que la porta del forn estigui tancada quan estigui engegat. No obris la porta de l'aparell moltes vegades durant la cocció. Mantén neta la junta de la porta i assegura't que estigui ben fixada en la seva posició.

Utilitza plats de metall per millorar l'estalvi energètic.

En la mesura del possible, no preescalfis el forn abans de col·locar els aliments dins.

Per a una durada de la cocció superior a 30 minuts, redueix la temperatura del forn un mínim de 3 a 10 minuts abans d'arribar al final de la cocció. La calor residual dins del forn seguirà cuinant.

Aprofita l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Redueix al màxim el temps entre enfornats quan preparis diversos plats d'una vegada.

Cocció amb ventilador
En la mesura que puguis, utilitza les funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual
En algunes funcions del forn, si està activat un programa amb selecció de temps (Durada o Finalització) i el temps de cocció és superior a 30 min, les resistències es desactiven abans automàticament.

La bombeta i el ventilador segueixen funcionant.

Mantenir la calor
Si vols utilitzar la calor residual per mantenir calents els aliments, selecciona l'ajust de temperatura més baix possible. L'indicador de calor residual o la temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció amb la bombeta apagada
Apaga la llum mentre cuines. Encén-la únicament quan la necessitis.

Enfornat humit + ventilador
Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons. Pots tornar a encendre el llum, però d'aquesta manera reduirà l'estalvi energètic esperat.

Aspectes mediambientals

Recicla els materials amb el símbol . Diposita el material d'embalatge als contenidors adequats per reciclar-los. Ajuda a protegir el medi ambient i la salut pública, així com a reciclar residus d'aparells elèctrics i electrònics. No dipositis els aparells marcats amb el símbol juntament amb els residus domèstics. Porta el producte al teu centre de reciclatge local o posa't en contacte amb l'oficina municipal.

GARANTIA IKEA

Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia té una validesa de 5 anys a partir de la data de compra a IKEA. El rebut original és necessari com a prova de compra. Qualsevol reparació efectuada en l'aparell durant el període de garantia no comporta l'ampliació del seu termini.

Qui es farà càrrec del servei?

El proveïdor de serveis IKEA es farà càrrec de la reparació de l'aparell, sigui per personal de servei propi o d'un centre de servei autoritzat.

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix defectes de l'aparell causats per fallades de material o de fabricació a partir de la data de compra a IKEA. La garantia només és vàlida per a aparells d'ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen en l'apartat "Què no cobreix la garantia?". Durant el termini de la garantia queden coberts els costos que comporti la correcció de la fallada, com ara: reparacions, peces, mà d'obra i desplaçament, sempre que per accedir a l'aparell no hagi calgut incórrer en despeses especials i que la fallada estigui relacionat amb algun defecte de fabricació o material cobert per la garantia. De conformitat amb aquestes condicions s'aplicaran les directrius de la UE (Núm. 99/44/GE) i la legislació vigent a cada país. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

El proveïdor de servei indicat per IKEA examinarà el producte i decidirà, segons el propi criteri, si està cobert per la garantia. Si es considera cobert, el proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repararà el producte defectuós o el substituirà per un altre producte igual o similar en les seves instal·lacions i segons el seu criteri.

Què no cobreix la garantia?

- El desgast i els trencaments normals.
- El dany deliberat o negligent, el dany causat per incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta o connexió a un voltatge incorrecte, el dany originat per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys produïts per aigua, incloent-hi els danys causats per excés de calç, sense limitar-se només a aquests, el dany causat per condicions ambientals anormals.
- Les parts fungibles, incloses les piles i les bombetes.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloent-hi les ratllades les possibles diferències en el color.
- El dany accidental causat per objectes o substàncies estranyes o per la neteja o desmuntatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.
- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de

coberts i vaixella, tubs d'alimentació i descàrrega, material segellant o aïllant, bombetes i tapes de bombeta, visors digitals, comandaments, carcassa i peces de la carcassa. Llevat que es pugui provar que aquests danys han estat causats per defectes de fabricació.
- Casos en què no s'ha pogut apreciar una fallada durant la visita del tècnic de servei.
- Reparacions realitzades per un centre de servei tècnic no autoritzat pel proveïdor o en què no s'hagin utilitzat peces originals.
- Reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no estigui d'acord amb les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys causats durant el transport. Si un client transporta el producte al seu domicili o a una altra adreça, IKEA no es farà responsable dels danys que puguin produir-se durant el transport. No obstant això, si IKEA s'encarrega de lliurar el producte a l'adreça subministrada pel client, aquesta garantia cobrirà els danys que puguin produir-se durant el transport.
- Cost per realitzar la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de servei o el centre de servei autoritzat reinstal·laran l'aparell reparat o instal·laran l'aparell de substitució, segons sigui necessari.

Aquesta restricció no s'aplica al treball realitzat per adaptar l'aparell a les especificacions tècniques i de seguretat d'un altre país de la UE, sempre que sigui efectuat per un professional homologat en el qual s'utilitzin peces originals.

Com s'aplica la legislació dels països?

La garantia d'IKEA t'atorga drets legals específics que cobreixen o superen tots els requisits legals locals i que poden variar d'un país a un altre.

Àrea de validesa

Per als aparells comprats a un país de la UE i traslladats a un altre país de la UE, els serveis es facilitaran d'acord amb les condicions de garantia normals vigents al nou país. L'obligació de realitzar els serveis compresos en la garantia només existeix si:

- l'aparell compleix i s'ha instal·lat segons les especificacions tècniques del país en el qual es planteja la reclamació;
- l'aparell compleix i s'ha instal·lat segons les instruccions de muntatge i la informació de seguretat per a l'usuari;

Servei postvenda especialitzat en aparells d'IKEA:

No dubtis a posar-te en contacte amb el Servei postvenda d'IKEA per:

1. plantejar una reclamació d'acord amb els termes de la garantia;
2. sol·licitar ajuda en relació amb la instal·lació d'un aparell d'IKEA en el moble de cuina d'IKEA adequat. El servei no oferirà informació relacionada amb:
   - la instal·lació general de la cuina IKEA;
   - les connexions elèctriques (si la màquina es facilita sense endoll ni cable), hidràuliques o de gas, ja que han de ser realitzades per un tècnic professional homologat.
3. aclariments sobre el contingut i les especificacions del manual de l'usuari de l'aparell IKEA.

Per poder oferir-te la millor assistència, et preguem que llegeixes atentament les instruccions de muntatge i/o la secció Manual de l'Usuari d'aquest fullet abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

Com pots localitzar-nos quan necessitis el nostre servei?

Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobarà una llista completa dels contactes designats per IKEA i els números de telèfon corresponents.

Per poder oferir-te el servei més ràpid possible, recomanem utilitzar els números de telèfon específics que trobaràs a la llista que hi ha al final del manual. Consulta sempre els números al fullet de l'aparell específic per al qual vols sol·licitar assistència. Abans de trucar, tingues a mà el número d'article IKEA (codi de 8 dígits) i el número de sèrie (codi de 8 dígits que pots trobar a la placa de característiques) de l'aparell per al qual vols sol·licitar assistència.

GUARDA EL REBUT DE COMPRA!
És la teva prova de compra i el document imprescindible perquè la garantia sigui vàlida. Assegura't també que el rebut indiqui el nom i el número d'article IKEA (codi de 8 dígits) de cada aparell que hagis comprat.

Necessites més ajuda?

Si vols efectuar alguna consulta no relacionada amb el Servei postvenda dels teus aparells, posa't en contacte amb el centre de trucades de la botiga IKEA més propera. Et recomanem que llegeixis atentament la documentació de l'aparell abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

Contido

Información sobre seguridade	64	Funcións adicionais	81
Instrucións de seguridade	66	Consello	82
Instalación	69	Mantemento e limpeza	84
Descrición do produto	70	Solución de problemas	87
Panel de mandos	70	Datos técnicos	89
Antes do primeiro uso	72	Eficacia enerxética	89
Uso diario	73	Aspectos ambientais	91
Funcións do reloxo	77	GARANTÍA IKEA	91
Programas automáticos	78		
Uso dos accesorios	79		

Salvo modificacións.

⚠ Información sobre seguridade

Antes de instalar e utilizar o aparello, le atentamente as instrucións fornecidas. O fabricante non se fai responsable dos danos e lesións causados por unha instalación e uso incorrectos. Garda sempre as instrucións xunto co aparello para futuras consultas.

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

- Este aparello pode ser utilizado por nenos de 8 anos en diante e persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou que carezan da experiencia e os coñecementos suficientes para manexalo, sempre que conten coas instrucións ou a supervisión sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e comprendan os riscos. É necesario manter os nenos de menos de 8 anos afastados do aparello, así como as persoas con minusvalías importantes e complexas, salvo que estean baixo supervisión continua.
- É necesario vixiar os nenos para que non xoguen co aparello.
- Mantén todo o material de embalaxe fóra do alcance dos nenos e desbótao segundo corresponda.

- ADVERTENCIA: O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Mantén os nenos e as mascotas lonxe do aparello cando estea en uso e cando arrefríe.
- Se este aparello ten un bloqueo de seguridade para nenos, debes activalo.
- A limpeza e o mantemento de usuario do produto non poderán ser realizados por nenos sen supervisión.

Instrucións xerais de seguridade

- Soamente persoal cualificado poderá instalar este aparello e substituír o cable.
- ADVERTENCIA: O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Presta moita atención para non tocar as resistencias.
- Utiliza sempre luvas ou manoplas de forno para retirar ou meter accesorios ou recipientes.
- Antes de realizar tarefas de mantemento, corta a corrente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrate de que o aparello está apagado antes de cambiar a lámpada para evitar o risco de descarga eléctrica.
- Non utilices o aparello antes de instalalo na estrutura encaixada.
- Non utilices un limpador a vapor para limpar o aparello.
- Non utilices produtos de limpeza abrasivos ásperos nin rasquetas de metal afiado para limpar o vidro das tampas articuladas da placa se non queres raiar a súa superficie, o que podería escachizar o vidro.
- Se o cable de alimentación sofre algún dano, o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional terán que cambialo para evitar riscos.

- Para retirar os raís de apoio, tira primeiro da fronte do raíl e, despois, separa o extremo traseiro das paredes laterais. Instala os raís de apoio na orde inversa.
- Utiliza unicamente a sonda térmica (a sonda de temperatura interna) recomendada para este aparello.

Instrucións de seguridade

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Só un técnico cualificado pode instalar o aparello.

- Retira toda a embalaxe.
- Non instales nin utilices un aparello danado.
- Sigue as instrucións de instalación subministradas co aparello.
- Ten coidado ao mover o aparello, pois é pesado. Utiliza sempre luvas de protección e un calzado cerrado.
- Non tires nunca do aparello suxeitando a asa.
- Instala o aparello nun lugar seguro e axeitado que cumpra os requisitos de instalación.
- Respecta sempre a distancia mínima entre o aparello e os demais electrodomésticos e mobiliario.
- Antes de montar o aparello, comproba se a porta do forno se abre sen limitacións.

Altura mínima do armario (altura mínima do armario debaixo do mesado)	444 (460) mm
Anchura do armario	560 mm
Profundidade do armario	550 (550) mm
Altura da parte frontal do aparello	455 mm
Altura da parte traseira do aparello	440 mm
Anchura da parte frontal do aparello	595 mm
Anchura da parte traseira do aparello	559 mm
Fondo do aparello	567 mm
Fondo encaixado do aparello	546 mm
Fondo coa porta aberta	882 mm
Tamaño mínimo da abertura de ventilación. Abertura situada na parte traseira inferior	560 x 20 mm
Lonxitude do cable de alimentación. O cable está na esquina dereita da parte traseira.	1500 mm
Parafusos de montaxe	3,5 x 25 mm

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Risco de incendios e descargas eléctricas.

- Todas as conexións eléctricas deben realizalas electricistas cualificados.
- O aparello debe conectarse a terra.

- Asegúrate de que os parámetros da placa de características son compatibles cos valores eléctricos da subministración eléctrica.
- Utiliza sempre unha toma con illamento de conexión a terra correctamente instalada.
- Non utilices adaptadores de enchufes múltiples nin alargadeiras.
- Asegúrate de non provocar danos no enchufe nin no cable de rede. Se é necesario cambiar o cable de alimentación do aparello, debe facelo o centro de servizo técnico autorizado.
- Evita que o cable de rede toque a porta do aparello ou o oco por debaixo do aparello, especialmente mentres funciona ou se a porta está quente.
- Os mecanismos de protección contra descargas eléctricas de compoñentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente unicamente cando termine a instalación. Asegúrate de ter acceso ao enchufe da subministración de rede unha vez finalizada a instalación.
- Se a toma de corrente está frouxa, non conectes o enchufe.
- Non desconectes o aparello tirando do cable de conexión á rede. Tira sempre do enchufe.
- Usa unicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os curtocircuítos, fusibles (tipo parafuso que poidan retirarse do soporte), dispositivos de fuga a terra e contactores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que permita desconectar o aparello de todos os polos da rede. O dispositivo de illamento debe ter unha abertura mínima entre contactos de 3 mm.

Uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Risco de lesións, queimaduras e descargas eléctricas ou explosións.

- Non cambies as especificacións deste aparello.
- Asegúrate de que as aberturas de ventilación non estean bloqueadas.
- Non deixes o aparello desatendido durante o funcionamento.
- Apaga o aparello despois de cada uso.
- Ten coidado ao abrir a porta do aparello mentres funciona. Pode liberarse aire quente.
- Non utilices o aparello coas mans molladas nin con auga en contacto.
- Non exerzas presión sobre a porta aberta.
- Non utilices o aparello como superficie de traballo nin para depositar obxectos.
- Abre a porta do aparello con coidado. O uso de ingredientes con alcohol pode provocar unha mestura de alcohol e aire.
- Non deixes que chispas nin lapas entren en contacto co aparello cando abras a porta.
- Non coloques produtos inflamables ou artigos mollados con produtos inflamables dentro, preto ou sobre o aparello.

⚠ **ADVERTENCIA!** Podería danar o aparello.

- Para evitar danos ou descoloracións no esmalte:
  - non coloques recipientes nin outros obxectos directamente na base;
  - non coloques papel de aluminio directamente na parte inferior do interior do aparello;
  - non poñas auga directamente no aparello quente;
  - non deixes pratos húmidos nin alimentos no aparello unha vez finalizada a cocción;
  - ten coidado ao retirar ou meter accesorios.

- A perda de cor do esmalte ou o aceiro inoxidable non afecta o rendemento do aparello.
- Utiliza unha bandexa fonda para pasteis húmidos. Os zumes das froitas provocan manchas permanentes.
- Cociña sempre coa porta do aparello pechada.
- Se o aparello se instala detrás dun panel dun moble (por exemplo, unha porta), asegúrate de que a porta nunca estea pechada mentres funciona o aparello. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun panel do armario pechado e provocar danos ao aparello, o aloxamento ou o chan. Non peches o panel do armario ata que o aparello arrefríe completamente despois de usarse.

Cocción ao vapor

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe risco de lesións e danos no aparello.

- O vapor liberado pode causar queimaduras:
  - Non abras a porta do aparello durante a cocción ao vapor.
  - Abre a porta do aparello con coidado despois do funcionamento da cocción ao vapor.

Mantemento e limpeza

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe risco de lesións, incendios ou danos ao aparello.

- Antes de proceder co mantemento, apaga o aparello e desconecta o enchufe da rede.
- Asegúrate de que o aparello estea frío. Os paneis de vidro poden romper.
- Cambia inmediatamente os paneis de vidro da porta que estean danados. Contacta co servizo técnico autorizado.
- Ten coidado ao desmontar a porta do aparello. A porta é moi pesada!
- Limpa periodicamente o aparello para evitar o deterioro do material da superficie.
- Os restos de comida ou graxa no interior do aparello poderían provocar un incendio.
- Se utilizas aerosois de limpeza para fornos, sigue as instrucións do envase.

Iluminación interna

⚠ **ADVERTENCIA!** Risco de descarga eléctrica.

- No que respecta á(s) lámpada(s) deste produto e as de reposto vendidas por separado: estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos aparellos domésticos, como a temperatura, a vibración e a humidade, ou están destinadas a sinalar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non se deben utilizar noutras aplicacións e non son axeitadas para iluminar estancias domésticas.
- Este produto contén unha fonte luminosa da clase de eficiencia enerxética G.
- Utiliza unicamente lámpadas das mesmas características .

Asistencia

- Para reparar o aparello, contacta co centro de servizo autorizado.
- Utiliza soamente pezas de recambio orixinais.

Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe risco de lesións ou asfixia.

- Desconecta o aparello da rede.
- Corta o cable eléctrico preto do aparello e desbótao.
- Retira a porta para evitar que os nenos e as mascotas queden encerrados no aparello.
- **Materiais de embalaxe**:

Todo o material de embalaxe é reciclable. As pezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionais, como PE, PS, etc.

Desbota o material de embalaxe nos contedores destinados a ese fin polos servizos de limpeza.

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Montaxe

ⓘ Consulta as instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Deixa a instalación eléctrica en mans dun profesional cualificado.

ⓘ O fabricante declina toda responsabilidade se a instalación non se efectúa seguindo as instrucións de seguridade dos capítulos sobre seguridade.

Este forno só se subministra cun cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables axeitados para a súa instalación ou cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

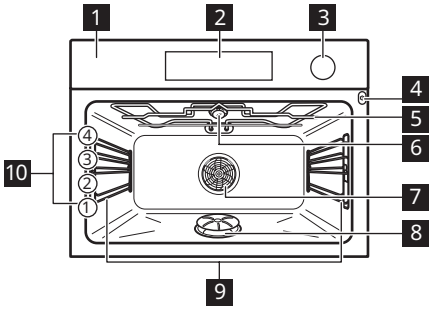
No tocante á sección do cable, consulta a potencia total que figura na placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

Potencia total (W)	Sección do cable (mm^2)
1380 máx.	3 x 0,75
2300 máx.	3 x 1
3680 máx.	3 x 1,5

O cable de terra (cable verde/amarelo) debe ter 2 cm máis de lonxitude que os cables de fase e neutro (cables azul e marrón).

Descrición do produto

Resumo xeral



1 Panel de control
2 Programador electrónico
3 Compartimento de auga
4 Toma da sonda térmica
5 Grill
6 Lámpada
7 Ventilador
8 Xerador de vapor con tampa
9 Raíl de apoio, extraíble
10 Posicións das grellas

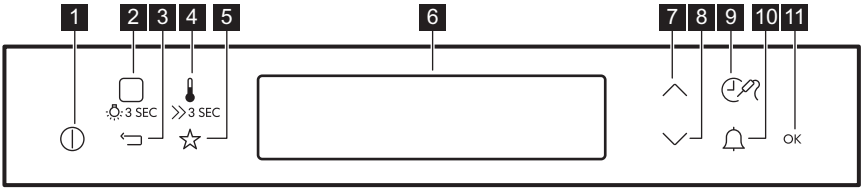
Accesorios

- **Grella** x 1
  Para bandexas de forno, pastel en molde, asados.
- **Bandexa** x 1
  Para biscoitos e galletas.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir canto se fixo o alimento.
- **Esponxa** x 1
  Para absorber a auga restante do xerador de vapor.

⚠ **ADVERTENCIA!** Retira a esponxa da cavidade antes de cociñar. Non utilices a esponxa mentres o aparello está quente.

Panel de mandos

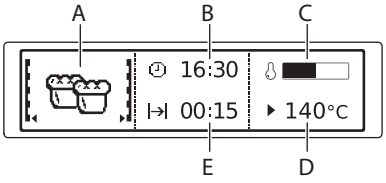
Programador electrónico



	Símbolo	Función	Comentario
1	⏻	ACENDIDO/ APAGADO	Para conectar e desconectar o forno.

	Símbolo	Función	Comentario
2		Funcións de cocción ou Cocción asistida	Preme unha vez para acceder ao menú Funcións de cocción. Preme de novo para cambiar a Cocción asistida. Para acender ou apagar a luz, preme ☐ 3 segundos.
3		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel no menú. Para mostrar o menú principal, toca o símbolo durante 3 segundos.
4		Selección da temperatura	Para axustar a temperatura ou mostrar a temperatura actual no forno.
5		Favoritos	Para gardar e acceder aos teus programas favoritos.
6	-	Pantalla	Mostra os axustes actuais do forno.
7		Tecla Arriba	Para moverse cara a arriba no menú.
8		Tecla Abaixo	Para moverse cara a abaixo no menú.
9		Funcións adicionais e de tempo	Para programar distintas funcións. Cando estea en marcha unha función de cocción, preme o símbolo para axustar o temporizador ou as funcións: Tecla de bloqueo, Favoritos, Quentar e manter, Axustar + Empezar. Tamén podes cambiar os axustes da sonda térmica.
10		Avisador	Para axustar a función Avisador.
11		OK	Para confirmar a selección ou o axuste.

Pantalla



A. Función de cocción
B. Hora actual
C. Indicador de quecemento
D. Temperatura
E. Tempo de duración ou hora de finalización dunha función

Outros indicadores da pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador	Úsase a función.
	Hora actual	A pantalla mostra a hora actual.
	Duración	A pantalla mostra o tempo de cocción necesario.
	Hora de finalización	A pantalla indica cando termina a duración da cocción.
	Temperatura	A pantalla mostra a temperatura.
	Indicación de tempo	A pantalla indica canto tempo debe funcionar a función de cocción. Preme ﹀ e ﹀ simultaneamente para restablecer a hora.
	Cálculo	O forno calcula o tempo de cocción necesario.
	Indicador de quecemento	A pantalla mostra a temperatura do forno.
	Peso automático	A pantalla indica que o sistema de peso automático funciona ou que o peso se pode cambiar.
	Quentar e manter	Úsase a función.

Antes do primeiro uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Limpeza inicial

Retira todos os accesorios e raís de apoio extraíbles do forno.

ⓘ Consulta o capítulo "Mantemento e limpeza".

Limpa o forno e os accesorios antes do primeiro uso.
Coloca os accesorios e soportes telescópicos extraíbles na súa posición inicial.

Primeira conexión

Ao conectar o forno á rede por primeira vez ou despois de producirse unha interrupción da subministración eléctrica, debes seleccionar o idioma, o contraste e a luminosidade da pantalla, e a hora do día.

1. Preme ﹀ o ﹀ para axustar o valor.
2. Preme OK para confirmar.

Prequecemento

Antes do primeiro uso, prequece o forno soamente cos estantes de reixa e as bandexas dentro.

1. Axusta a función Cocción convencional e a temperatura máxima.
2. Deixa funcionar o forno 1 hora.
3. Axusta a función Aire quente ( ) e a temperatura máxima.
4. Deixa funcionar o forno 15 minutos.

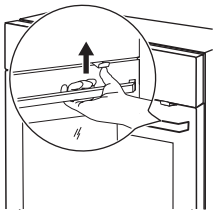
Os accesorios pódense quentar máis do habitual. O forno pode emitir cheiros e fumes durante o prequecemento.
Asegúrate de que haxa unha boa ventilación na habitación.

Uso do bloqueo de seguridade da porta

O forno ten un bloqueo de seguridade para nenos instalado. Sitúase no lado dereito do forno, debaixo do panel do control.

Para abrir a porta do forno co bloqueo de seguridade.

1. Tira e mantén o sistema de bloqueo de seguridade como se indica na imaxe.



2. Abre a porta.

Pecha a porta do forno sen tirar do bloqueo de seguridade para nenos.

Para quitar o bloqueo de seguridade para nenos, abre a porta do forno e retira o bloqueo coa chave hexagonal. A chave hexagonal atópase na bolsa de accesorios.

Volve aparafusar este parafuso despois de retirar o bloqueo de seguridade.

⚠ **ADVERTENCIA!** Ten coidado de non rascar o panel de control.

Uso diario

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Desprazamento polos menús

1. Acende o forno.
2. Utiliza ﹀ o ﹀ para seleccionar a opción de menú.
3. Preme OK para pasar a un submenú ou aceptar o axuste.

ⓘ Podes volver ao menú principal en calquera momento premendo ⮌ .

Descrición dos menús

Menú principal

Símbolo / Elemento do menú	Aplicación
Funcións de cocción	Contén unha lista das funcións de cocción.
Cocción asistida	Contén unha lista dos programas automáticos. As receitas destes programas atópanse no libro de receitas.
Favoritos	Contén unha lista dos programas de cocción favoritos creados polo usuario.

Símbolo / Elemento do menú	Aplicación
Limpeza con vapor	Limpeza do aparello con vapor.
Axustes básicos	Úsase para axustar a configuración do aparello.
Pratos especiais	Contén unha lista das funcións de cocción adicionais.

Submenú para: Axustes básicos

Símbolo / Elemento do menú	Descrición
Axustar a hora	Pon en hora o reloxo.
Indicación de tempo	Se está activado, a pantalla indica a hora actual ao apagar o aparello.
Axustar + Empezar	Para axustar unha función e activala despois premendo calquera símbolo do panel de control.
Quentar e manter	Mantén quentes os alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar a cocción.
Engadir tempo	Activa e desactiva a función de tempo adicional.
Contraste da pantalla	Axusta gradualmente o contraste da pantalla.
Brillo da pantalla	Axusta gradualmente o brillo da pantalla.
Idioma	Axusta o idioma que se mostra en pantalla.

Símbolo / Elemento do menú	Descrición
Volume do timbre	Axusta gradualmente o volume dos sinais e os tons das pulsacións.
Tons das teclas	Activa e desactiva o ton dos campos táctiles. O tono do mando táctil de ACENDIDO/APAGADO non se pode desactivar.
Tons de alarma/ erro	Activa e desactiva os tons de alarma.
Asistencia técnica	Mostra a configuración e a versión do software.
Axustes de fábrica	Restablece todos os axustes aos valores de fábrica.

Funcións de cocción

Función de cocción	Aplicación
Só vapor	Para verduras, peixes, patacas, arroz, pasta ou gornicións especiais.
Humidade alta	Para pratos cun alto contido de humidade, cremas e terrinas, e para escalfar peixe.
Humidade baixa	Para cocer pan, asar anacos grandes de carne ou quentar comida fría e conxelada.

Función de cocción	Aplicación
Rexenerar con vapor	O requecemento dos alimentos con vapor evita que a súa superficie seque. Proporciona calor de forma suave e uniforme, recuperando o sabor e o aroma dos alimentos coma se estivesen acabados de facer. Esta función pódese usar para requecer alimentos directamente no prato. Podes requecer máis dun prato á vez usando diferentes posicións de bandexa.
Aire quente	Para enfornar en ata 2 posicións de grella á vez e para secar alimentos. Axusta a temperatura entre 20 e 40 °C menos que para a función Cocción convencional.
Cocción convencional	Para enfornar e asar alimentos nunha posición de bandexa.
Función pizza	Para facer pizza. Para conseguir un dourado máis intenso e unha base máis crocante.
Cocción lenta	Para preparar asados tenros e zumarentos.
Calor inferior	Para preparar pasteis con bases crocantes e conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
Enfornado húmido + ventilador	Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Para as instrucións de cocción, consulta o capítulo "Consellos", Enfornado húmido + ventilador. A porta do forno debe estar pechada durante a cocción para que non se interrompa a función e para garantir que o forno funcione coa máxima eficiencia enerxética posible. Cando se utiliza esta función, a temperatura do forno pode diferir da temperatura programada. Utilízase a calor residual. A potencia de cocción pode reducirse. Para recomendacións xerais sobre o aforro de enerxía, consulta o apartado sobre aforro de enerxía do capítulo "Eficiencia enerxética". Esta función utilizábase para cumprir coa categoría de eficiencia enerxética de acordo con EN 60350-1. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.
Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritidas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.
Grill	Para facer ao grill alimentos de pouco grosor e torrar pan.
Grill rápido	Para facer ao grill grandes cantidades de alimentos de pouco grosor e torrar pan.

Función de cocción	Aplicación
Grill turbo	Para asar pezas de carne grandes ou aves con óso nunha posición de bandexa. Para facer gratinados e dourar.

Pratos especiais

Función de cocción	Aplicación
Enfornado de pan	Para enfornar pan.
Gratinar	Para pratos como lasañas ou patacas gratinadas. Para facer gratinados e dourar.
Levedar masas	Para levedar a masa antes de enfornar. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.
Quentapratos	Para prequecer pratos antes de servilos.
Conservar	Para conservar verduras (por exemplo, conservas en vinagre).
Desecar alimentos	Para secar rodas de froita, verduras e champiñóns.
Manter quente	Para manter os alimentos quentes.

Función de cocción	Aplicación
Desconxelar	Para desconxelar alimentos (verdura e froita). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño dos alimentos conxelados. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.

Axuste dunha función de cocción

1. Acende o forno.
2. Axusta o menú: Funcións de cocción.
3. Preme OK para confirmar.
4. Selecciona a función de cocción.
5. Preme OK para confirmar.
6. Axusta a temperatura.
7. Preme OK para confirmar.

Axuste dunha función de vapor

A tampa do compartimento de auga está no panel de control.

⚠ **ADVERTENCIA!** Non poñas auga directamente no xerador de vapor.
Usa unicamente auga de billa filtrada. Non utilices auga filtrada (desmineralizada) nin destilada. Non utilices outros líquidos. Non vertas líquidos inflamables ou con alcohol no compartimento de auga.

1. Preme a tampa do compartimento de auga para abrilo.
2. Enche o compartimento de auga con 800 ml de auga.
   A reserva de auga é suficiente para uns 50 minutos.
3. Empurra o compartimento de auga ata a súa posición inicial.

4. Acende o forno.
5. Axusta unha función de cocción ao vapor e a temperatura.
6. En caso necesario, axusta a función Duración |→| ou Hora de finalización →|. O primeiro vapor aparece transcorridos uns 2 minutos. Un sinal avisa do momento en que o forno alcanza a temperatura programada.

ⓘ Un sinal indica que o xerador de vapor está baleiro.

O sinal emítese cando finaliza o tempo de cocción.

7. Apaga o forno.

⚠ **PRECAUCIÓN!** O forno está quente. Corres o risco de queimarte. Ten coidado cando baleires o depósito de auga.

8. Tras a cocción ao vapor, este pode condensarse na base da cavidade. Seca sempre a base da cavidade cando o forno estea frío.

Deixa que o forno seque completamente coa porta aberta.

Cando o forno arrefríe, recolle coa esponxa toda a auga restante do xerador de vapor. En caso necesario, limpa o xerador de vapor cun chisco de vinagre.

Indicador de quecemento

Ao activar unha función de cocción, acéndese a barra da pantalla. A barra indica que a temperatura do forno aumenta. O sinal acústico soa 3 veces cando se alcanza a temperatura e a barra pestanexa e, a continuación, desaparece.

Quecemento rápido

Esta función reduce o tempo de quecemento.

ⓘ Non coloques alimentos no forno cando estea en uso a función de quecemento rápido.

Para activar a función, mantén premido »3 sec 3 segundos. O indicador de quecemento alterna.

Esta función non está dispoñible para algunhas funcións do forno.

Calor residual

Ao apagar o forno, a pantalla mostrará a calor residual. A calor pode empregarse para manter quentes os alimentos.

Funcións do reloxo

Táboa de funcións do reloxo

función do reloxo	Aplicación
Avisador	Para programar unha conta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función non inflúe no funcionamento do forno. Usa para activar a función. Preme ﹀ o ﹀ para axustar os minutos e preme OK para empezar.
|→| Duración	Para axustar a duración de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).
→| Hora de finalización	Para programar a hora de desconexión dunha función de cocción (máx. 23 h 59 min).

Se programas a duración dunha función de reloxo, a conta atrás comeza ao cabo de 5 segundos.

Se utilizas as funcións de reloxo Duración e Hora de finalización, o forno apaga as resistencias ao transcorrer o 90% do tempo programado. O forno fai uso da calor residual para continuar o proceso de cocción ata que se esgota o tempo (3-20 minutos).

Axuste das funcións do reloxo

Cando utilices as funcións Duración e Hora de finalización, tes que programar primeiro a función de cocción e a temperatura. O forno apágase automaticamente.
Podes utilizar as funcións Duración e Hora de finalización simultaneamente se desexas activar e desactivar automaticamente o forno a unha hora determinada. As funcións Duración e Hora de finalización non funcionan cando se usa a sonda térmica.

1. Selecciona unha función de cocción.
2. Preme repetidamente ata que a pantalla mostre a función de reloxo que buscas e o símbolo correspondente.
3. Preme ﹀ o ﹀ para programar a hora correspondente.
4. Preme OK para confirmar.

Cando remate o tempo, soará un sinal. O forno apágase. A pantalla mostra unha mensaxe.

5. Preme calquera símbolo para desactivar o sinal.

Quentar e manter

Condicións para que a función se active:

- Que a temperatura axustada sexa superior a 80 °C.
- Axustouse a función Duración.

A función Quentar e manter mantén quentes a 80 °C os alimentos xa preparados durante 30 minutos. Actívase ao rematar o proceso de enfornado ou asado.

Pódese activar ou desactivar a función no menú: Axustes básicos.

1. Acende o forno.
2. Selecciona a función de cocción.
3. Axusta a temperatura a un valor superior aos 80 °C.
4. Preme repetidamente ata que a pantalla mostre Quentar e manter.
5. Preme OK para confirmar.

Cando remate o tempo, soará un sinal.

Engadir tempo

A función Engadir tempo fai que a función de cocción continúe tras o final de Duración.

Aplicable a todas as funcións de cocción con Duración ou Peso automático. Non é aplicable ás funcións de cocción con sonda térmica.

1. Cando o tempo de cocción se esgota, soa un sinal. Preme calquera tecla.

A pantalla mostra a mensaxe.

2. Preme para activar ou ⮌ para cancelar.
3. Axusta a duración da función.
4. Preme OK.

Programas automáticos

ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Receitas en liña

Atoparás as receitas para os programas automáticos propias deste forno na nosa páxina web www.ikea.com. Para atopar o libro de receitas axeitado, comproba o número de artigo situado na placa de datos no marco frontal da cavidade do aparello.

Cocción asistida

Este forno ten unha serie de receitas que podes utilizar. Son fixas e non se poden cambiar.

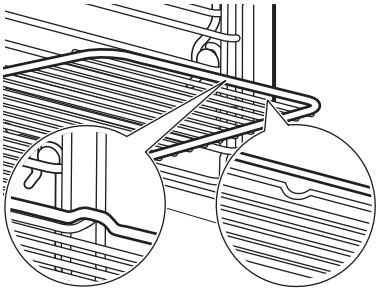
1. Acende o forno.
2. Axusta o menú Cocción asistida. Preme OK para confirmar.
3. Selecciona a categoría e o prato. Preme OK para confirmar.
4. Selecciona unha receita. Preme OK para confirmar.

Uso dos accesorios

ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

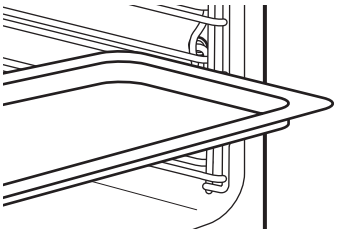
Inserción de accesorios

Unha pequena rañura na parte superior aumenta a seguridade. As fendas tamén son dispositivos antienvorcadura. O bordo elevado que rodea a bandexa evita que os utensilios de cociña esvaren da grella.

Grella: Insire a grella entre as guías do raíl e asegúrate de que as fendas apuntan cara a abaixo.	

Bandexa:
Insire a bandexa entre as guías do raíl de apoio.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Non utilices o accesorio coa función Só vapor.



Sonda térmica

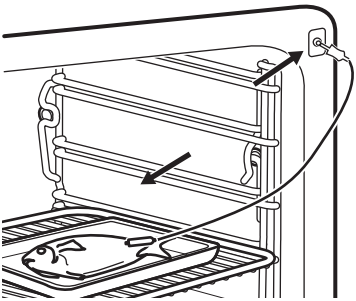
Existen dúas temperaturas para establecer: a temperatura do forno e a temperatura interna.

A sonda térmica mide a temperatura interna da carne. Cando a carne alcanza a temperatura programada, apágase o forno.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Utiliza unicamente a sonda térmica subministrada ou repostos apropiados.

ⓘ A sonda térmica debe permanecer dentro da carne e conectada ao enchufe durante a cocción.

1. Insire a punta da sonda térmica no centro da carne.
2. Enchufa a sonda térmica na toma da parte frontal do forno.



3. Acende o forno.

A pantalla mostra o símbolo do sensor de alimentos.

4. Preme ﹀ o ﹀ en menos de 5 segundos para axustar a temperatura interna.
5. Selecciona unha función de cocción e, se é necesario, a temperatura do forno.

O forno calcula unha hora de finalización aproximada. A hora de finalización é diferente segundo as cantidades de alimentos, as temperaturas programadas do forno (mínimo 120 °C) e os modos de funcionamento. O forno calcula a hora de finalización nuns 30 minutos.

6. Preme ⏲ para cambiar a temperatura interna.

Cando a carne alcanza a temperatura programada, soa o sinal. O forno apágase automaticamente.

7. Preme calquera símbolo para desactivar o sinal.
8. Desenchufa a sonda térmica da toma e saca a carne do forno.
9. Preme ⏻ para apagar o forno.

⚠ **ADVERTENCIA!** A sonda térmica está quente. Existe risco de queimaduras.

Funcións adicionais

Favoritos

Podes gardar os teus axustes preferidos, como a duración, a temperatura ou a función de cocción. Están dispoñibles no menú: Favoritos. Pódense gardar 20 programas.

Gardar un programa

1. Acende o forno.
2. Axusta unha función de cocción ou un programa automático.
3. Preme repetidamente ata que a pantalla mostre GARDAR.
4. Preme OK para confirmar.

A pantalla mostrará a primeira posición libre da memoria.

5. Preme OK para confirmar.
6. Insire o nome do programa.

A primeira letra pestanexa.

7. Preme ˅ o ˄ para cambiar a letra.
8. Preme OK.

A seguinte letra pestanexará.

9. Repite o paso 7 as veces que sexa necesario.

10. Mantén premido OK para gardar. Podes sobrescribir unha posición de memoria. Cando a pantalla mostra a primeira posición libre de memoria, preme ˅ o ˄ ou OK para sobrescribir un programa existente.

Pódese cambiar o nome dun programa no menú: Editar Nome Prog.

Activación do programa

1. Acende o forno.
2. Axusta o menú: Favoritos.
3. Preme OK para confirmar.
4. Selecciona o nome do teu programa preferido.
5. Preme OK para confirmar.

Podes premer ☆ para ir directamente ao menú: Favoritos.

Uso do bloqueo de seguridade para nenos

Cando está activado o bloqueo de seguridade para nenos, non se pode acender o forno.

1. Preme ⏻ para acender a pantalla.
2. Preme e ☆ simultaneamente ata que apareza unha mensaxe en pantalla e o símbolo dunha chave.

Para desactivar o bloqueo de seguridade, repite o paso 2.

Tecla de bloqueo

Esta función impide que se produza accidentalmente un cambio de función de cocción. Pódese activar unicamente cando o forno estea a funcionar.

1. Acende o forno.
2. Selecciona o axuste ou a función de cocción.
3. Preme repetidamente ata que a pantalla mostre: Tecla de bloqueo.
4. Preme OK para confirmar.

Para desactivar a función, preme . A pantalla mostra unha mensaxe. Preme repetidamente e despois OK para confirmar.

ⓘ Ao apagar o forno, a función tamén se desactiva.

Axustar + Empezar

A función permíteche definir unha función (ou programa) e utilizala despois premendo unha vez o sensor.

1. Acende o forno.
2. Selecciona unha función de cocción.
3. Preme repetidamente ata que na pantalla apareza Duración.
4. Axusta o tempo desexado.
5. Preme repetidamente ata que a pantalla mostre Axustar + Empezar.

6. Preme OK para confirmar.

Preme un símbolo (excepto ⏻) para iniciar a función Axustar + Empezar. Iniciarase a función de cocción programada.

Cando a función de cocción termine, soará un sinal.

ⓘ

- A tecla de bloqueo atópase activa mentres a función de cocción está activada.
- O menú: Axustes básicos permite activar e desactivar a función Axustar + Empezar.

Desconexión automática

Por motivos de seguridade, o forno desactívase transcorrido un tempo se unha función de cocción está en funcionamento e non se modifica ningún axuste.

(°C)	(h)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-230	5,5

A función de desconexión automática non funciona coas seguintes funcións: Luz, Sonda térmica, Duración, Hora de finalización.

Brillo da pantalla

Existen dous modos para o brillo da pantalla:

- Brillo nocturno: cando o forno está apagado, o brillo da pantalla é inferior entre as 22:00 h e as 06:00 h.
- Brillo diúrno:
  - cando o forno está acendido.
  - Se tocas calquera dos símbolos durante o brillo nocturno (aparte de ON/OFF), a pantalla volve ao modo de brillo diúrno durante os 10 segundos seguintes.

Ventilador de arrefriamento

Cando o forno funciona, o ventilador de arrefriamento ponse en marcha automaticamente para manter frías as superficies do forno. Unha vez apagado o forno, o ventilador segue a funcionar ata arrefrialo totalmente.

Termóstato de seguridade

O funcionamento incorrecto do forno ou os compoñentes defectuosos poden provocar un quecemento excesivo perigoso. Para evitalo, o forno dispón dun termóstato de seguridade que interrompe a alimentación. O forno vólvese acender automaticamente cando descende a temperatura.

Consello

Recomendacións de cocción

Cando prequezas o forno, retira as grellas e bandexas da cavidade para conseguir un rendemento máis rápido.

O forno ten catro niveis. Conta as posicións das grellas dende a parte inferior.

O forno ten un sistema especial que fai circular o aire e recicla constantemente o vapor. Grazas a este sistema, podes cociñar cun ambiente de vapor e manter os alimentos brandos por dentro e crocantes por fóra. Deste xeito, redúcese ao mínimo o tempo de cocción e o consumo de enerxía.

A humidade pode condensarse no forno ou nos paneis de vidro durante a cocción. Sepárate sempre do forno cando abras a porta.

Cando o forno estea frío, limpa o interior cun pano suave.

Repostaría

Non abras a porta do forno antes de que transcorran 3/4 partes do tempo de cocción establecido.

Se utilizas dúas bandexas ao mesmo tempo, deixa un nivel libre entre ambas.

Carnes e peixe

Antes de trinchar a carne, déixaa repousar uns 15 minutos, como mínimo, para que reteña o zume.

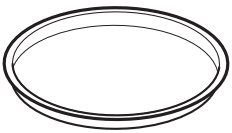
Para evitar que se produza moito fume no forno, verte un chisco de auga na bandexa fonda. Para evitar a condensación de fumes, engade auga cada vez que seque.

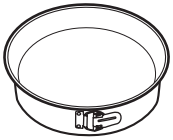
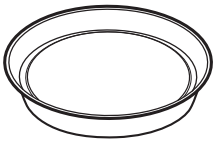
Enfornado húmido + ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posición da grella
Pasta gratinada	180-200	45-60	1
Lasaña	180-200	45-60	1
Patacas gratinadas	190-210	55-80	1
Receitas doces	180-200	45-60	1
Pastel molde redondo ou brioche	160-170	50-70	1
Trenza de pan/roscón	170-190	40-50	1
Pastel de azucre (seco)	160-170	20-40	2
Galletas de masa de fermento	160-170	20-40	2

Enfornado húmido + ventilador: accesorios recomendados

Utiliza moldes e recipientes escuros e mates. Absorben mellor a calor que os pratos de cores claras e brillantes.

Accesorios	Tamaño	Imaxe
Bandexa de pizza, escura, mate	28 cm de diámetro	

Accesorios	Tamaño	Imaxe
Bandexa de enfornar, escura, mate	26 cm de diámetro	
Ramequíns, cerámicos	8 cm de diámetro, 5 cm de altura	
Molde para base, escuro, mate	28 cm de diámetro	

Información para os institutos de probas

Grill rápido

Prequece o forno baleiro durante 3 minutos.

Grill coa temperatura axustada ao máximo
Usa o terceiro nivel.

Alimento	Período en grill (min)	
	1.ª cara	2.ª cara
Hamburguesas	9-13	8-10

Alimento	Período en grill (min)	
	1.ª cara	2.ª cara
Torradas	1-3	1-3

Táboas de cocción

Para táboas de cocción adicionais, consulta o libro de receitas no noso sitio web www.ikea.com. Para atopar o libro de receitas axeitado, comproba o número de artigo situado na placa de datos do marco frontal da cavidade do forno.

Mantemento e limpeza

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Notas sobre a limpeza

Axentes limpadores	Limpa a parte dianteira do forno cun pano suave humedecido en auga tépeda e xabón suave.
	Utiliza un produto de limpeza para limpar as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.

Uso diario	Limpa o interior despois de cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar un incendio.
	Non gardes a comida no forno máis de 20 minutos. Seca o interior cun pano suave despois de cada uso.

Accesorios	Limpa todos os accesorios despois de cada uso e déixaos secar. Usa un pano suave humedecido en auga quente e deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.
	Non limpes os accesorios antiadherentes utilizando un limpador abrasivo nin obxectos afiados.

Fornos de aceiro inoxidable ou aluminio

Limpa a porta do forno unicamente cunha esponxa ou un pano húmidos. Sécaa cun pano suave.

Non utilices produtos abrasivos, ácidos nin estropallos de aceiro, posto que poden danar a superficie do forno. Limpa o panel de mandos do forno tendo en conta as mesmas precaucións.

Limpeza da xunta da porta

Verifica periodicamente a xunta da porta. A xunta da porta rodea o marco do interior do forno. Non utilices o forno se a xunta da porta está danada. Contacta co servizo técnico autorizado.

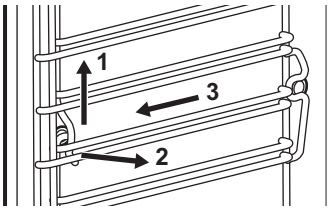
Se desexas limpar a xunta da porta, consulta a información xeral sobre limpeza.

Extracción dos raís de apoio

Antes do mantemento, asegúrate de que o forno está totalmente frío. Corres o risco de queimarte.

Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

1. Tira con coidado dos soportes cara a arriba e cara a fóra da suspensión dianteira.



2. Tira do extremo dianteiro do raíl de apoio para separalo da parede.
3. Extrae os soportes da suspensión posterior.

Coloca os raís laterais na orde inversa.

Limpeza con vapor

Retira manualmente os restos de sucidade máis grosos.

1. Verte aproximadamente 250 ml de auga con 3 culleradas de vinagre no caixón.
2. Activa a función Limpeza con vapor.

Na pantalla aparece a duración da función. Ao finalizar o programa, soa un sinal acústico.

3. Toca un símbolo para apagar o sinal.
4. Limpa o aparello cun pano suave. Elimina a auga restante do xerador de vapor.

Deixa que o aparello seque completamente coa porta aberta aproximadamente 1 hora.

Para acelerar o secado, podes pechar a porta e quentar o aparello coa función Aire quente a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos.

Sistema xerador de vapor

⚠ **PRECAUCIÓN!** Seca o xerador de vapor despois de cada uso. Retira a auga cunha esponxa.

ⓘ Retira os restos de cal con auga e vinagre.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Os desincrustantes químicos poden danar o esmalte. Sigue as instrucións do fabricante.

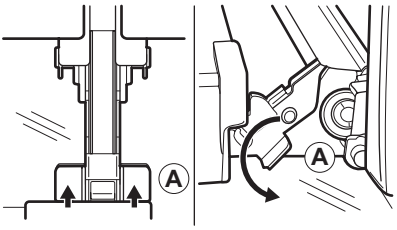
1. Para limpar o compartimento de auga e o xerador de vapor, verte a mestura de auga e vinagre (uns 250 ml) a través do compartimento de auga no xerador de vapor. Agarda uns 10 minutos.
2. Retira a auga con vinagre mediante a esponxa.
3. Utiliza auga limpa (100-200 ml) para enxaugar o sistema de xeración de vapor a través do compartimento de auga.
4. Elimina a auga do caixón coa esponxa e sécao.
5. Mantén a porta aberta para que o aparello seque por completo.

Extracción e instalación da porta

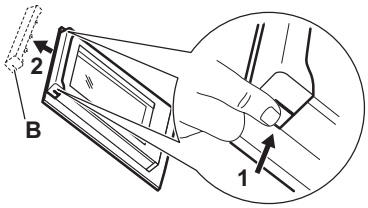
Retira a porta e os paneis internos de vidro para limpalos. O número de paneis de vidro é diferente segundo o modelo.

⚠ **ADVERTENCIA!** Ten en conta que a porta pesa moito.

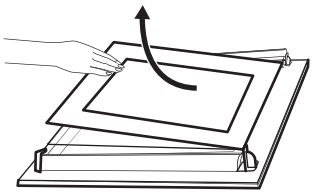
1. Abre a porta por completo.
2. Preme ao máximo as pancas de bloqueo (A) de ambas as dúas bisagras da porta.



3. Pecha a porta do forno ata a primeira posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostén a porta cunha man a cada lado e tira dela cara a arriba e cara a fóra.
5. Pon a porta co lado exterior cara a abaixo sobre un pano suave nunha superficie nivelada.
6. Suxeita por ambos os dous lados o acabado da porta (B), situado no bordo superior desta, e empurra cara a dentro para soltar o selo de resorte.



7. Tira do bordo do acabado da porta cara adiante para desenganchala.
8. Un tras outro, suxeita os paneis de vidro da porta polo seu bordo superior e extráeos da guía.



9. Limpa o panel de vidro con auga e xabón. Seca coidadosamente o panel de vidro.

Unha vez rematada a limpeza, realiza os pasos anteriores en orde inversa.
Insire primeiro o panel máis pequeno e logo o de maior tamaño e a porta.

Un dos brazos da bisagra (normalmente o dereito) está solto. Asegúrate de que os dous brazos da bisagra están na mesma posición (aproximadamente un ángulo de 70°).

ADVERTENCIA! Asegúrate de que os vidros se meten na posición correcta para evitar o quecemento excesivo da superficie da porta.

Cambio da lámpada

Coloca un pano no fondo do interior do forno. Así evitarás que se dane a tampa de vidro da lámpada e a cavidade.

ADVERTENCIA! Perigo de electrocución! Desconecta o fusible antes de cambiar a lámpada.
A lámpada do forno e a tampa de vidro poden estar quentes.

1. Apaga o forno.
2. Retira os fusibles da caixa de fusibles ou desconecta o interruptor automático.
3. Xira a tampa de vidro cara a esquerda para extraela.
4. Limpa a tampa de vidro.
5. Substitúe a lámpada do forno por outra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistente á calor ata 350 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloca a tampa de vidro.

Solución de problemas

ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Que facer se...

Problema	Posible causa	Solución
O forno non quece.	O forno está apagado.	Acende o forno.
O forno non quece.	O reloxo non está en hora.	Axusta a hora.
O forno non quece.	Non se configuraron os axustes necesarios.	Asegúrate de que os axustes sexan correctos.
O forno non quece.	A desconexión automática está activada.	Consulta o apartado "Desconexión automática".
O forno non quece.	O bloqueo de seguridade para nenos está activado.	Consulta "Uso do bloqueo de seguridade".
O forno non quece.	A porta non está ben pechada.	Pecha completamente a porta.

Problema	Posible causa	Solución
O forno non quece.	Saltou o fusible.	Comproba se o fusible é a causa do fallo de funcionamento. Se o fusible se funde repetidamente, consulta un electricista autorizado.
A lámpada non funciona.	A lámpada é defectuosa.	Substitúe a lámpada.
A pantalla mostra F111.	O enchufe da sonda térmica non está correctamente conectado á toma.	Insire o enchufe da sonda térmica na toma o máximo posible.
A pantalla mostra un código de erro que non figura nesta táboa.	Hai un fallo eléctrico.	• Apaga o forno co fusible doméstico ou o interruptor de seguridade da caixa de fusibles e acéndeo de novo. • Se volve aparecer o código de erro, contacta co centro de servizo técnico.
Acumúlase vapor e condensación nos alimentos e na cavidade do forno.	O prato permaneceu no forno demasiado tempo.	Non deixes os pratos no forno máis de 15-20 minutos tras finalizar o proceso de cocción.
A lámpada está apagada.	A función Enfornado húmido + ventilador está activada.	Comportamento normal da función Enfornado húmido + ventilador. Consulta o capítulo "Uso diario", Funcións de cocción.

Datos de servizo

Se non logras resolver o problema, contacta cun centro de servizo técnico.

Os datos que necesitas para o centro de servizo técnico atópanse na placa de características. A placa de características atópase no marco dianteiro da cavidade do forno. Non retires a placa de características da cavidade do forno.

Convén anotar os datos aquí:	
Modelo (MOD)	.....
Número de produto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

Datos técnicos

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	477 mm 214 mm 418 mm
Área da bandexa	1424 cm^2	
Resistencia superior	1900 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anel	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaxe	220-240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funcións	22	

Eficacia enerxética

Información do produto e folla de información do produto*

Nome do provedor	IKEA
Identificación do modelo	KULINARISK 704.168.21
Índice de eficiencia enerxética	94,5
Clase de eficiencia enerxética	A
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo de ventilador forzado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de enerxía	Electricidade
Volume	43 l
Tipo de forno	Forno encaixable
Masa	31,3 kg

* Para a Unión Europea segundo os regulamentos da UE 65/2014 e 66/2014. Para a República de Bielorrusia segundo STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A e B. Para Ucraína segundo 568/32020.
A clase de eficiencia enerxética non é aplicable a Rusia.
EN 60350-1 - aparellos electrodomésticos de cocción - Parte 1: gamas, fornos, fornos de vapor e grills - Métodos de medida do rendemento.

Aforro de enerxía

O forno ten características que te axudan a aforrar enerxía durante a cociña de cada día.

Consellos xerais
Asegúrate de que a porta do forno estea pechada correctamente cando estea en funcionamento. Non abras a porta do aparello moitas veces durante a cocción. Mantén limpa a xunta da porta e asegúrate de que estea ben fixada na súa posición.

Utiliza pratos de metal para mellorar o aforro enerxético.

Na medida do posible, non prequezas o forno antes de colocar os alimentos dentro.

Para unha duración da cocción superior a 30 minutos, reduce a temperatura do forno un mínimo de 3-10 minutos antes de que transcorra o tempo de cocción, en función da duración da cocción. A calor residual dentro do forno seguirá cociñando os alimentos.

Utiliza a calor residual para quentar outros pratos.

Reduce ao máximo o tempo entre coccións cando prepares varios pratos dunha vez.

Cocción con ventilador
Na medida do posible, utiliza as funcións de cocción con ventilador para aforrar enerxía.

Calor residual
Nalgunhas funcións do forno, se está activado un programa con selección de tempo (Duración ou Finalización) e o tempo de cocción é superior a 30 min, as resistencias desactívanse antes automaticamente.

A lámpada e o ventilador seguen a funcionar.

Manter a calor
Se desexas utilizar a calor residual para manter quentes os alimentos, selecciona o axuste de temperatura máis baixo posible. O indicador de calor residual ou a temperatura aparecen na pantalla.

Cocción coa lámpada apagada
Apaga a luz mentres cociñas. Acéndea unicamente cando a necesites.

Enfornado húmido + ventilador
Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos. Podes volver acender a luz, pero deste xeito reducirás o aforro enerxético esperado.

Aspectos ambientais

Recicla os materiais co símbolo ♺.
Coloca o material de embalaxe nos contedores axeitados para a súa reciclaxe. Axuda a protexer o medio e a saúde pública, así como a reciclar residuos de aparellos eléctricos e electrónicos. Non desbotes os aparellos marcados co símbolo xunto cos residuos domésticos. Leva o produto ao teu centro de reciclaxe local ou contacta coa túa oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

Esta garantía ten unha validez de 5 anos a partir da data de compra a IKEA. O recibo orixinal é necesario como proba de compra. Calquera reparación efectuada no aparello durante o período de garantía non comporta a ampliación do seu prazo para o aparello.

Quen se fará cargo do servizo?

O provedor de servizos IKEA farase cargo da reparación do aparello, con persoal de servizo propio ou dun centro de servizo autorizado.

Que cobre a garantía?

A garantía cobre defectos do aparello causados por fallos de material ou de fabricación a partir da data de compra a IKEA. A garantía só é válida para aparellos de uso doméstico. As excepcións especifícanse no apartado "Que non cobre a garantía?". Durante o período de garantía quedan cubertos os custos que comporte a corrección do fallo, como: reparacións, pezas, man de obra e desprazamento, sempre que para acceder ao aparello non sexa necesario incorrer en gastos especiais e que o fallo estea relacionado con algún defecto de fabricación ou material cuberto pola garantía. Baixo estas condicións aplicaranse as directrices da UE (N.º 99/44/GE) e a lexislación vixente en cada país. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrixir o problema?

O provedor de servizo indicado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu propio criterio, se está cuberto pola garantía. Se se considera cuberto, o provedor de servizo de IKEA ou o un centro de servizo autorizado, nas súas propias instalacións e segundo o seu propio criterio, reparará ou substituirá o produto defectuoso por outro igual ou similar.

Que non cobre a garantía?

- O desgaste e as roturas normais.
- O dano deliberado ou neglixente; o dano causado polo incumprimento das instrucións de funcionamento, unha instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión incorrecta; o dano orixinado por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos producidos por auga, incluíndo os causados por exceso de cal, entre outros; e o dano causado por condicións ambientais anormais.
- As partes funxibles, incluídas as pilas e lámpadas.
- As pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídas as rascaduras ou as posibles diferenzas na cor.
- O dano accidental causado por obxectos ou substancias estraños ou pola limpeza ou desmontaxe de filtros, sistemas de descarga ou dosificadores de deterxente.
- O dano das pezas seguintes: vitrocerámica, accesorios, cestos de

cubertos e louza, tubaxes de alimentación e descarga, material selante ou illante, lámpadas e tampas de lámpada, visores dixitais, mandos, carcasa e pezas da carcasa. A menos que se poida probar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.
- Casos nos que non se aprecie un fallo durante a visita do técnico de servizo.
- Reparacións realizadas por un centro de servizo técnico non autorizado polo provedor ou nas que non se utilicen pezas orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación defectuosa ou non acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, para uso profesional.
- Danos causados durante o transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non se fará responsable dos danos que se poidan producir durante o transporte. Con todo, se IKEA se encarga de entregar o produto no enderezo fornecido polo cliente, esta garantía cubrirá os danos que se poidan producir durante o transporte.
- Custo da instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un provedor de servizo de IKEA ou centro de servizo autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o provedor de servizo ou o centro de servizo autorizado reinstalará o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, segundo sexa preciso.

Esta restrición non se aplica ao traballo realizado para adaptar o aparello ás especificacións técnicas e de seguridade doutro país da UE, sempre que sexa efectuado por un profesional homologado e se utilicen pezas orixinais.

Como se aplica a lexislación dos países?

A garantía de IKEA outórgache dereitos legais específicos que cobren ou superan todos os requisitos legais locais e que poden variar dun país a outro.

Área de validez

Para os aparellos mercados nun país da UE e trasladados a outro país da UE, os servizos forneceranse conforme ás condicións de garantía normais vixentes no novo país. A obriga de realizar os servizos comprendidos na garantía só existe se:

- o aparello cumpre e foi instalando segundo as especificacións técnicas do país no que se presenta a reclamación;
- o aparello cumpre e foi instalado segundo as instrucións de montaxe e a información de seguridade para o usuario.

Servizo posvenda especializado en aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posvenda de IKEA para:

1. presentar unha reclamación baixo os termos da garantía;
2. solicitar axuda sobre a instalación dun aparello de IKEA no moble de cociña apropiado de IKEA. O servizo non ofrecerá información relacionada co seguinte:
   - a instalación xeral da cociña IKEA;
   - as conexións eléctricas (se a máquina vén sen enchufe nin cable), hidráulicas ou de gas, posto que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaracións sobre o contido e as especificacións do manual de usuario do aparello IKEA.

Para poder ofrecerche a mellor asistencia, le atentamente as instrucións de montaxe ou a sección Manual de usuario deste folleto antes de contactar connosco.

Como podes localizarnos cando necesites o noso servizo?

Consulta a última páxina deste manual, onde atoparás unha lista completa dos contactos designados por IKEA e os números de teléfono correspondentes.

Para poder ofrecerche un servizo máis rápido, recomendámosche utilizar os números de teléfono específicos que atoparás nunha lista ao final do manual. Consulta sempre os números no folleto do aparello específico para o que solicitas asistencia. Antes de chamar, ten á man o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) e o número de serie (código de 8 díxitos que podes atopar na placa de características) do aparello para o que solicitas asistencia.

GARDA O RECIBO DE COMPRA!
É a túa proba de compra e o documento imprescindible para que a garantía sexa válida. Comproba tamén que o recibo indica o nome e o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) de cada aparello que mercas.

Precisas máis axuda?

Se desexa realizar algunha consulta non relacionada co servizo posvenda dos teus aparellos, contacta co centro de chamadas da túa tenda IKEA máis próxima. Recomendámosche ler atentamente a documentación do aparello antes de contactar connosco.

Pais o Idiomas	Teléfono	Tarifas	Horarios
Castellano	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
Euskara	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
Català	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
Galego	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables

© Inter IKEA Systems B.V. 2023
21552 AA-2418299-1